

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 73 (1995)

Heft: 5/6

Rubrik: Pages d'initiation = Einführung in die Pilzkunde

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: 10.01.2026

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

Lettre à mon neveu Nicolas (39)

Mon cher neveu,

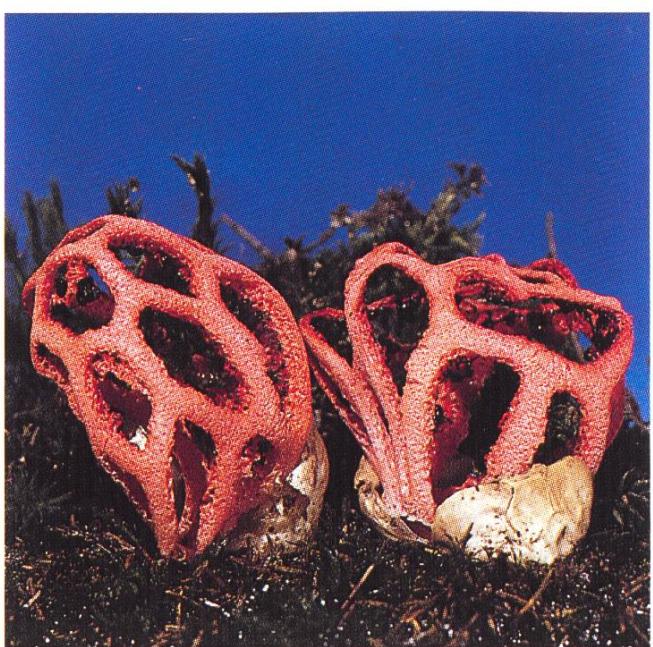
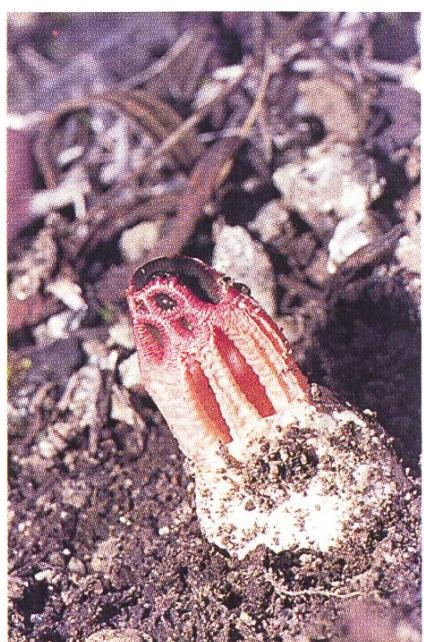
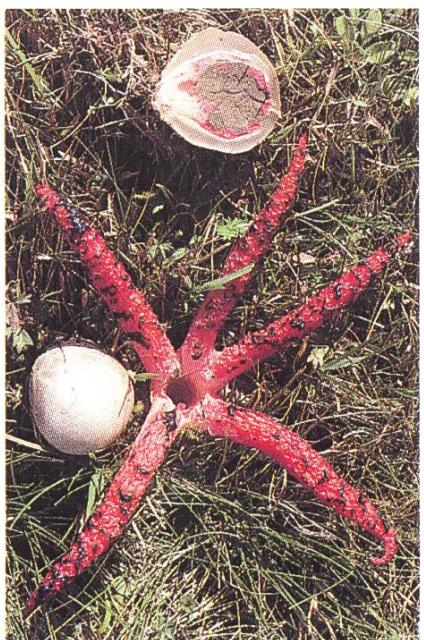
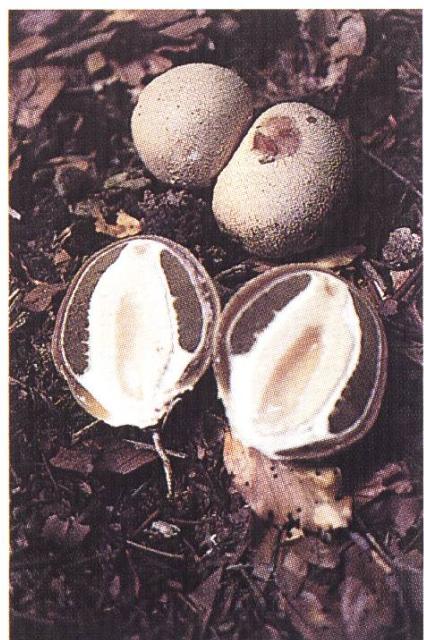
Il faut que je tienne ma promesse: te faire une surprise, à propos de propagation des spores, concernant un dernier groupe de Gastéromycètes (BSM avril 1994: 88). Je commencerai par te raconter brièvement deux faits vécus. Voyageant en voiture, en plein mois de juillet, sur des routes secondaires bretonnes, j'avais baissé les vitres latérales pour créer un semblant de fraîcheur pour moi-même et pour mes passagers. Traversant une forêt domaniale nous avons dû en toute hâte les remonter, une puanteur cadavérique envahissant notre habitacle. Mon épouse pensa qu'une charogne devait pourrir quelque part sur les bas-côtés de la route. Je lui ai prouvé le lendemain qu'il s'agissait plutôt de champignons: elle reconnut rapidement l'odeur pestilentielle inhalée la veille lorsque j'entrouvris sous son nez le bocal de verre où j'avais logé deux exemplaires frais et mûrs de Satyre puant. Quelques années plus tôt, herborisant dans un bois de feuillus en Savoie, j'avais récolté deux «œufs» de la même espèce (je t'en ferai plus loin une description), mais je n'avais pas de bocal protecteur. Mon intention était simplement de montrer, à mon retour, ces «œufs du diable» aux collègues de ma société; je les avais simplement déposés dans mon panier, en compagnie d'autres champignons intéressants. Environ trois heures plus tard, regagnant notre voiture après un court arrêt-buffet, nous perçûmes une odeur nauséabonde qui avait «embaumé» tout le véhicule: Dans le coffre, les «œufs» avaient éclaté; deux Satyres puants s'étaient allongés et avaient mûri comme en pleine nature. Nous avons immédiatement et soigneusement emballé ces champignons dans une double feuille d'aluminium et nous roulâmes quelques kilomètres en laissant toutes fenêtres ouvertes...

Les Gastéromycètes (8): Phallales (Phallacées, Clathracées)

L'ordre des Phallales comprend des champignons aux formes variées, souvent extravagantes et de toute beauté, «parmi les plus belles et les plus curieuses qu'un mycologue puisse rencontrer dans sa vie» écrit J. Mornand; la plupart des espèces dégagent une odeur repoussante dès leur maturité; les spores se développent dans une masse gélatineuse et déliquescente; leur propagation est assurée par les mouches à viande, qui sont attirées par l'odeur pestilentielle et qui sucent avec avidité et en troupes denses la matière déliquescente; les spores, aspirées en même temps, seront disséminées plus loin avec les chiures, ce qui permet la pérennité des espèces. Je te présente ci-après quelques espèces, que tu peux éventuellement trouver dans tes herborisations, de ces «beautés puantes».

Le **Phalle impudique** ou **Satyre puant** (*Phallus impudicus*) est probablement l'espèce que tu auras le plus de chance de rencontrer. Au début, c'est une boule ovoïde, molle, lisse et blanche, un «œuf» (nommé en allemand Hexenei, œuf de sorcière) ayant jusqu'à 6 cm de haut et 5 cm de large. A ce stade, le champignon ne dégage aucune odeur particulière; on trouve à sa base des cordons mycéliens blancs. En coupant cet œuf en deux, on constate qu'il est structuré comme d'autres Gastérelas: un péridium à trois couches (un mince exopéridium plus ou moins membra-

-
1. *Phallus impudicus* – Hexeneier der Stinkmorchel – Satyres puants à l'état d'œufs
 - 2., 3. *Anthurus archeri* – Tintenfischpilz – Anthurus d'Archer
 4. *Mutinus elegans* – Vornehmer Rutenpilz – Satyre élégant
 5. *Dictyophora indusiata* – Schleierdame (aus den Tropen) – Phalle à dentelle (tropical)
 6. *Colus hirundinosus* – Laternen-Gitterling – Clathre lanterne
 7. *Mutinus caninus* – Hundsrute – Satyre des chiens
 8. *Clathrus ruber* – Scharlachroter Gitterling – Clathre rouge



neux, un large mésopéridium gélatineux brunâtre pâle et un mince endopéridium membraneux), une gléba verdâtre recouvrant un réceptacle blanc, en forme d'amande évidée, ce réceptacle devenant plus tard le pied du champignon développé. Bientôt le péridium se déchire en deux ou trois lobes, formant une volve à la base du pied blanc qui s'étire et peut atteindre 15–20–(25) cm de haut; celui-ci, bien que rigide, est creux et troué d'innombrables petites cavités, comme une éponge; il est un peu étréci en haut et coiffé d'un chapeau en forme de dé percé au sommet et recouvert de la gléba vert foncé; le champignon ressemble alors... à ce que tu penses (et que désigne son nom), et il commence à exhale son odeur putride; des nuées de mouches viennent se gorger à la fois de la gléba qui se liquéfie et des spores parvenues à maturité. Une fois cet hyménium consommé, l'odeur repoussante disparaît (certains auteurs lui trouvent alors une odeur de jasmin qui, à l'expérience, ne me semble pas correspondre à la réalité) et il reste une «tête» alvéolée qui simule un peu une morille blanche, ce qui a fait donner aussi à l'espèce le nom de «Morille du diable» (dans la littérature en allemand, on parle de «Stinkmorchel»). Deux remarques encore: sachant que des mycophages invétérés consomment parfois ce champignon à l'état d'œuf, j'ai osé mastiquer un petit morceau du futur pied et lui ai trouvé une saveur raphanoïde; bien qu'il s'agisse d'un basidiomycète, j'ai été incapable d'y individualiser une baside (essai d'observation avant la liquéfaction de la gléba), mais il est aisément d'observer des spores ellipsoïdales à cylindriques d'environ $4 \times 1,5 \mu\text{m}$. Enfin, cette espèce semble préférer les bois sablonneux, en particulier sous les hêtres, mais aussi sous conifères.

Une espèce ressemblante, qui diffère de la précédente par une volve rose lilas fortement plissée, par un mycélium et des rhizomorphes rouges, ainsi que par des «œufs» piriformes groupés en nids, est le **Phalle impérial** (*Phallus hadriani*); elle est plus rare, son odeur est moins désagréable et on peut la rencontrer en des stations analogues ou en terrains cultivés. Peut-être auras-tu l'occasion de rencontrer – je n'ai vu ce champignon qu'en photo – le **Phalle à dentelle** (*Phallus duplicatus* = *Dictyophora duplicata*) qui serait un sosie du précédent s'il n'était orné, au-dessous du chapeau, d'une jupette de dentelle rose pâle du plus bel effet décoratif. La littérature dit que cette espèce est fréquente en Amérique du Nord: y a-t-elle été importée par quelque dentelière st-galoise émigrée?

Les Phallacées comptent un second genre, dont les basidiomes sont un peu des miniatures des précédents; mais il y a une autre différence: il n'y a pas de chapeau; la gléba recouvre simplement une partie du haut du pied. Le **Satyre des chiens** (*Mutinus caninus*) moins commun que le Phalle impudique, ne me semble pas si rare en Suisse et j'y connais plusieurs stations où il apparaît assez régulièrement. Prolongé à la base par de nombreux cordons mycéliens, le pied ocracé rougeâtre ne dépasse guère 15 cm de longueur et 5 à 10 mm d'épaisseur; creux et criblé de trous, il est souvent couché sur le sol, comme s'il n'avait pas la force de se tenir debout. La couche hyméniale verdâtre et déliquescente sent très mauvais, moins tout de même que le *Phallus impudicus*; elle est nettement délimitée de la partie stérile. Après le repas des mouches, la couche sous-hyméniale apparaît d'un joli rose rougeâtre. Venant surtout sous hêtres et chênes, le Satyre des chiens se trouve surtout sur vieilles souches pourries, parfois en colonie de nombreux individus. Je n'ai vu qu'une fois, dans le nord de l'Italie, le **Satyre élégant** (*Mutinus elegans*). Il est plus trapu, son pied pouvant atteindre un diamètre de 25 mm; mais son caractère principal est que la gléba, peu abondante, forme des traînées éparses sur toute la hauteur du pied. Cette rare espèce a été trouvée en Suisse méridionale.

J'en viens maintenant à trois espèces de Clathracées: ce sont probablement les plus beaux et les plus étranges champignons du règne fongique. Dès qu'une fois on en a vu une image, ils seront immédiatement reconnaissables sur le terrain. Le **Clathre rouge** (*Clathrus ruber*) est d'abord un gros œuf à peu près sphérique, dont la surface blanchâtre est marquée de plis dessinant des mailles. Ouvert, déposé dans une volve gélatineuse, il prend la forme d'un grillage ovoïde à larges mailles un peu anguleuses, gros comme le poing, extérieurement d'un beau rouge corail, l'intérieur du réseau étant irrégulièrement tapisé de la gléba d'abord verte puis olivacée noirâtre. Cette étrange et belle forme aurait certainement inspiré le célèbre Léonard de Vinci. A ce stade, on pourrait imaginer un spectacle nocturne magnifique en introduisant au centre de quelques champignons

une source lumineuse: une idée originale pour des lampions du premier août? Comme chez les Satyres, la gléba est malodorante et les mouches, toujours elles, s'en délectent en pénétrant dans la cage. Cette belle architecture s'effondre assez rapidement; si tu rencontres un jour un œuf de Clathre, suis le conseil que m'a donné un ami mycologue français: dépose-le dans une boîte en plastique assez haute, mets le tout au frigo et attends un peu; le grillage va s'épanouir et restera plus longtemps dressé et magnifique. N'oublie pas d'en faire une photo-souvenir.

Le **Clathre lanterne** (*Colus hirundinosus*) ressemble au précédent, mais il est courtement stipité; d'abord en forme de petit œuf, il fait irrésistiblement penser à une lanterne – qu'auraient pu utiliser comme telle les nains de Blanche Neige, si Grimm avait été mycologue – lorsqu'il s'épanouit. Le sommet de la fructification, troué d'une grosse dizaine de petites ouvertures polygonales, se prolonge vers le bas par des bras allongés, ridés transversalement, de couleur vermillon en haut, plus pâles en direction du pied court niché dans la volve blanche. La gléba olivâtre et malodorante tapisse l'intérieur des bras. Il s'agit ici d'une espèce méditerranéenne, mais elle a été récoltée par le mycologue tessinois Carlo Benzoni au Tessin, en 1943, sous un bougainvillier.

L'**Anthurus d'Archer** (*Anthurus archeri*) a fait l'objet de nombreuses publications, concernant surtout l'histoire de son introduction en Europe. Mais je commence par une description succincte. Comme chez les autres Phallales, les jeunes fructifications ont une forme sphérique à ovoïde, de 3 à 5 cm de diamètre, avec un exopéridium blanchâtre; en coupant cet œuf horizontalement vers l'équateur, on distingue nettement une épaisse couche gélatineuse jaune verdâtre entourant une masse vert pomme avec 4 à 6 plages d'un joli rose: comme une fleur à pétales roses sur un calice vert. Puis l'œuf s'ouvre, le périodium formant une volve, et de longues lanières rouge pourpre s'étiennent à la façon des bras d'une étoile de mer. Ces lanières sont pointues, molles, retombantes, au nombre de 4 à 6, gluantes et fétides, la gléba gélatineuse étant dispersée en taches vert foncé noirâtre tout au long de la surface supérieure des bras. La beauté de cette étoile est très éphémère et le champignon se décompose très rapidement. L'*Anthurus d'Archer* est un champignon de l'hémisphère sud, bien connu en Australie, en Nouvelle Zélande, en Afrique et en Amérique du Sud. Et voilà qu'en 1920 on montre au mycologue français bien connu René Maire des *Anthurus* récoltés dans les Vosges! Très vite, notre champignon se répandra dans tout le nord de la France, puis on le trouvera en Allemagne le long du Rhin, en Autriche, en Suisse, en Italie et dans le midi de la France. Comment donc était-il arrivé dans les Vosges? On a écrit qu'il avait été importé à la fin de la guerre de 14-18 par des soldats australiens ou néo-zélandais. Plus vraisemblablement, des spores d'*Anthurus* sont parvenues en Europe dans les ballots de laine importée d'Australie par une filature vosgienne très proche de la première station découverte en 1920, d'autant qu'en 1953 une nouvelle zone de répartition est apparue autour de Bordeaux: à cette date, on déchargeait dans son port – et encore aujourd'hui, d'ailleurs – de la laine australienne... et non des soldats de là-bas.

Je mets ici un terme au chapitre des Gastéromycètes. Si tu travailles bien, tu en sauras bientôt plus que moi. C'est ce que je te souhaite, mon cher neveu, avec le bonjour de

Tonton Marcel

Lettres précédentes sur les Gastéromycètes dans le BSM: 1991/4, p. 89 et 1991/5, p. 104, Généralités et terminologie; 1992/1, p. 1 et 1992/7, p. 145, Lycoperdacees; 1993/4, p. 85, Géastracées; 1993/12, p. 253, Tulostomatales et Nidulariales; 1994/4, p. 85, Sclerodermatales. Voir aussi 1993/4, p. 97, Clé de détermination de Lycoperdons et Scleroderms.

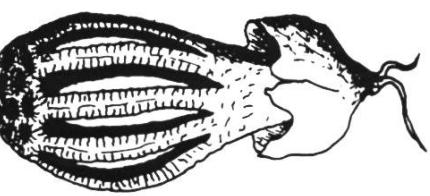
Xanders neununddreissigster Pilzbrief

Lieber Jörg,
das Versprechen, das ich Dir am Schluss meines vorletzten Briefes (SZP 72[4] : 88–92 [1994]) abgegeben hatte, möchte ich jetzt einlösen und Dir nicht nur eine letzte Gruppe von Bauchpilzen vorstellen, sondern Dir auch einiges über die Sporenverbreitung dieser Pilze erzählen. Beginnen will ich mit zwei kleinen Erlebnissen, die ich vor einiger Zeit hatte. – Einmal befand ich mich mit meinem Wagen auf einer Zweitklassstrasse in der Bretagne. Da es im heißesten Juli war, hatte ich natürlich sämtliche Scheiben der Seitenfenster des Autos hinuntergekurbelt, um für meine Fahrgäste und mich wenigstens den Schein von Kühle zu erhalten. Als wir durch einen statlichen Wald fuhren, zwang uns ein Aasgeruch, der urplötzlich den ganzen Wagen ausfüllte, in aller Eile sämtliche Fenster wieder zu schliessen. Meine Frau meinte zuerst, ein Tierkadaver, der irgendwo am Straßenrand liege, verpeste die Gegend. Tags darauf konnte ich ihr aber beweisen, dass nicht ein Aas, sondern Pilze die Ursache des Gestankes gewesen waren: als ich ihr nämlich ein halbgeöffnetes Konfitürenglas unter die Nase hielt, erkannte sie sofort wieder den Aasgeruch vom Tag zuvor. Im Glas steckten aber lediglich zwei frische, ausgewachsene Exemplare der Stinkmorchel (*Phallus impudicus*)! – Einige Jahre später war ich auf Pilzsuche in einem Laubwald Savoyens und pflückte dabei auch zwei Hexeneier, die ich später meinen Vereinskameraden zeigen wollte. Da ich kein passendes Gefäß bei mir hatte, legte ich die beiden Eier ganz einfach zu den andern interessanten Pilzen in meinem Korb. Als wir nach der Pilzsuche und einem anschliessenden kurzen Restaurant-Besuch etwa drei Stunden später wieder zum Wagen zurückkehrten, nahmen wir sofort einen ekelregenden Geruch wahr, der das ganze Auto erfüllte. Der Grund: Im Kofferraum waren die Hexeneier aufgesprungen; zwei Stinkmorcheln waren ausgeschlüpft und ausgereift, genau wie in der freien Natur. Selbstverständlich packten wir diese Pilze blitzartig und sorgfältig in eine doppelte Aluminiumfolie und fuhren darauf viele Kilometer mit sperrangelweit geöffneten Fenstern.

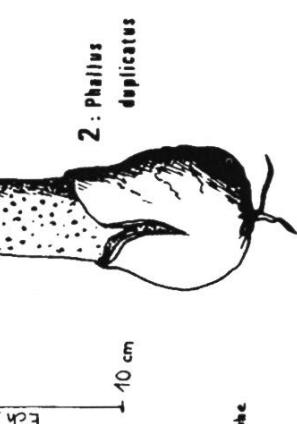
Die Gastromyceten – Die Bauchpilze (8): Ordnung der Phallales (Stinkmorchel- und Gitterlingsartige)

Die Ordnung der Phallales ist ziemlich klein, umfasst aber Pilze von wirklich ausgefallener Gestalt und auch solche von grosser Schönheit. Nach J. Mornand gehören sie «zu den schönsten und sonderbarsten Fruchtkörpern, die ein Mykologe während seines ganzen Lebens finden kann». Den meisten Arten entströmt im Reifezustand ein ausgesprochen widerlicher Geruch. Die Sporen entwickeln sich in einer gallertigen und zerfliessenden Masse. Ihre Verbreitung wird gewährleistet durch Schmeissfliegen, die durch den Pestgestank angelockt werden und die gierig und in Schwärmen die zerfliessende Masse aufsaugen. Die damit aufgenommenen Sporen werden später durch den Fliegenkot verbreitet, was die Erhaltung der Art gewährleistet. – Im folgenden stelle ich Dir einige Arten dieser stinkenden Schönheiten vor, die Du auf Deinen Exkursionen vielleicht finden wirst.

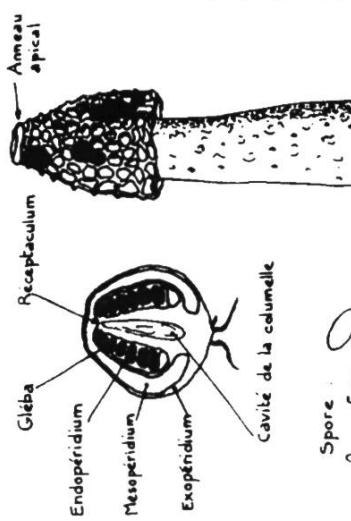
Die Stinkmorchel (*Phallus impudicus*) ist wohl die häufigste Art, die Du auf einer Exkursion sehen kannst. Zuerst erscheint sie als «Hexenei». Diese jungen Fruchtkörper sind wirklich eiförmig (bis 5 cm breit und bis 6 cm hoch), weiss, weich und glatt. In diesem Zustand entwickelt der Pilz keinen irgendwie besonderen Geruch, und an seiner Basis sind weisse Mycelstränge auszumachen. Wenn man ein Hexenei aufschneidet, sieht man, dass es wie andere Bauchpilze aufgebaut ist und ein dreischichtiges Peridium (Hülle) aufweist: (zuäusserst ein dünnes, mehr oder weniger häutiges Exoperidium, darauf als Mesoperidium eine dicke, bräunlichgelbe und gallertige Schicht und schliesslich ein dünnes, häutiges Endoperidium). Eine grünliche Gleba bedeckt ein weisses, man-



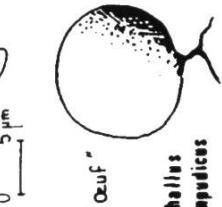
1 : *Phallus impudicus*



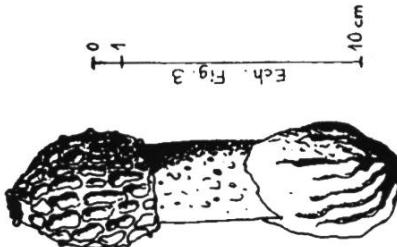
2 : *Phallus duplicatus*



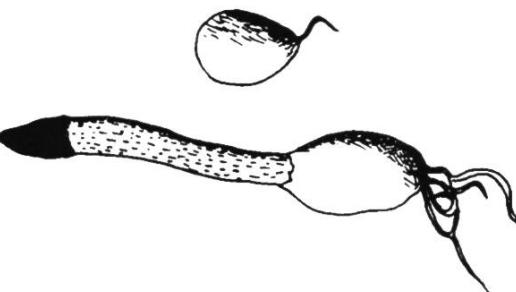
3 : *Phallus hadriani*



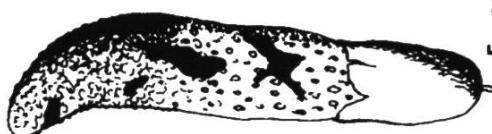
4 : *Mutinus caninus*



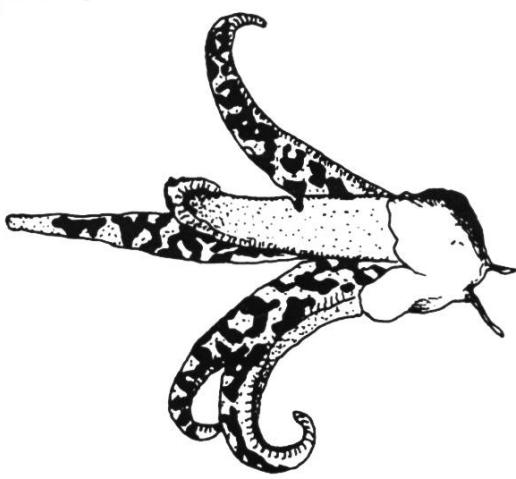
5 : *Mutinus elegans*



6 : *Anthurus archeri*



7 : *Colus hirundinosus*



8 : *Clathrus ruber*

9 : *Lycurus gardneri*

Dessins de J. Mornand, in: Documents mycologiques, XIV, fasc. 53 (1984).

delförmiges und hohles Receptaculum. (Als Receptaculum oder Anlage bezeichnet man den schwammigen Teil der Phallales-Fruchtkörper. Bei der Stinkmorchel entwickelt er sich später zum Stiel). Bald zerreißt das Peridium in zwei oder drei Lappen und bildet an der Stielbasis eine Scheide. Der weisse Stiel streckt sich und kann 15–20, ja bis 25 cm lang werden. Er ist recht starr und durchsetzt von einer Unmenge kleiner Höhlungen – gerade wie bei einem Schwamm. Gegen oben verschmälert sich der Stiel und trägt an der Spitze einen fingerhuförmigen, zuallererst durchbohrten und mit der dunkelgrünen Gleba überzogenen Hut. (Natürlich gleicht der Pilz einem männlichen Glied, und das ist auch der Grund, weshalb er zu seinem lateinischen Namen gekommen ist.) Sofort beginnt der Fruchtkörper seinen aasartigen Geruch auszuströmen. Schwärme von Fliegen werden angezogen, die sich gierig an der flüssig gewordenen Gleba und den darin schwimmenden, reif gewordenen Sporen gütlich tun. Wenn das Hymenium aufgebraucht ist, verschwindet der widerliche Gestank, und einige Autoren sprechen jetzt sogar von einem Jasmingeruch, was meiner Erfahrung nach aber nicht der Realität entspricht. Zurück bleibt auf alle Fälle ein kappenförmiger Hut mit zellig-grubiger Oberfläche, der ein bisschen einer kleinen weisslichen Morchel ähnelt, woher der Pilz ja schliesslich auch zu seinem deutschen Namen gekommen ist. (Im Französischen spricht man dabei von «Morille du diable», also von einer «Teufelmorchel» oder auch von «Satyre puant», dem Stinkenden Waldgeist). – Noch zwei Bemerkungen: Da ich weiss, dass eingefleischte Mykophagen manchmal die Hexeneier verspeisen, habe auch ich es gewagt, ein kleines Stück eines zukünftigen Stiels zu zerkaufen und dabei einen Rettichgeschmack festgestellt. Im übrigen handelt es sich bei der Stinkmorchel um einen Basidiomyceten. Es ist mir aber nicht gelungen, eine Basidie – nach der Literatur sollen sie achtsporig sein – auszumachen, obwohl ich die mikroskopische Untersuchung vor dem Flüssigwerden der Gleba durchführte. Leicht ist es aber, die Sporen zu beobachten: sie sind ellipsoidisch bis zylindrisch und messen etwa $4 \times 1,5 \mu\text{m}$. – Stinkmorcheln scheinen sandigen Waldboden vorzuziehen und gerne unter Buchen, aber auch unter Nadelhölzern zu erscheinen.

In der **Dünen-Stinkmorchel** (*Phallus hadriani*) haben die gewöhnlichen Stinkmorcheln eine nahe Verwandte. Diese unterscheidet sich von der Gewöhnlichen durch eine rosa- bis lila farbene und stark faltige Scheide, ein rötliches Mycel und ebenso farbige Mycelstränge, sowie durch birnenförmige Hexeneier, die oft truppweise in ganzen Nestern vorkommen. Diese Dünen-Stinkmorchel riecht nicht unangenehm. Sie ist allerdings viel seltener als die gewöhnliche und kann in warmen Gärten mit sandhaltiger Erde, vor allem aber in Dünengebieten vorkommen. Davon hat sie natürlich auch ihren deutschen Namen.

Lediglich aus den Tropen bekannt sind mir die früher auch zu *Phallus* gestellten **Schleierdamen**. Jetzt bilden sie die Gattung *Dictyophora*. – Es sind dies wunderhübsche Pilze, die zunächst aber einer ganz gewöhnlichen Stinkmorchel gleichen. Von ihrem Hutrand hängt aber ein weisser, netzartiger Schleier, der den Stiel krinolinenförmig umhüllt. In Europa habe ich noch nie eine solche Schönheit gesehen. Nach der Literatur soll aber eine Art, *Dictyophora duplicata* auch in unserem Erdteil zu finden sein. Sie ist als Nr. 139 im 2. Band des Handbuchs für Pilzfreunde von Michael/Hennig/Kreisel abgebildet.

Zur Familie der Phallaceen gehört noch die Gattung *Mutinus*, deren Fruchtkörper wie Miniatur-Stinkmorcheln aussehen. Neben dem Größenunterschied gibt es aber noch ein weiteres wichtiges Unterscheidungsmerkmal. Diese Pilze haben nämlich gar keinen eigentlichen Hut, die Gleba überzieht ganz einfach nur den obersten Teil des Stiels. Der bekannteste Vertreter, die **Hundsrute** (*Mutinus caninus*), ist zwar seltener als die Stinkmorchel; man kann sie aber auch etwa finden, und ich kenne verschiedene Stellen, wo sie ziemlich regelmässig vorkommt. Obwohl der ockerrötliche Stiel an seiner Basis durch zahlreiche Mycelstränge verlängert wird, erreicht er bei einer Breite von 5–10 mm nur 10 bis höchstens 15 cm Länge. Er ist hohl und von vielen Löchlein durchsetzt, und manchmal liegt er auch dem Boden an, wie wenn ihm die Kraft fehlte, aufrecht zu stehen. Die grünliche Hymenialschicht zerfliesst und riecht sehr schlecht, aber immerhin nicht so schrecklich wie die Stinkmorchel. Im übrigen ist sie scharf abgegrenzt vom sterilen Stielteil. Nach der Mahlzeit der Schmeissfliegen erscheint die subhymeniale Schicht hübsch rosarötlich. Gern erscheinen die Hundsruten unter Rotbuchen und Eichen, vor allem auf verfaulenden Strünken und manchmal auch in grösseren Kolonien. – Nur ein einziges Mal – es war dies in Norditalien – konnte ich auch den

Vornehmen Rutenpilz (*Mutinus elegans*) sehen. Er ist stämmiger als die Hundsrute, und sein Stiel kann gut eine Dicke von 25 mm erreichen. Wichtigstes Unterscheidungsmerkmal ist aber, dass der oberste, verhältnismässig kleine fertile Teil vom übrigen Stiel nicht scharf abgegrenzt ist und die Gleba somit in unregelmässigen Streifen die ganze Länge des Stiels überzieht. – Auch in der Südschweiz ist diese seltene Art schon gefunden worden.

Mit der Familie der Clathraceen – es sind dies recht eigentliche «Pilzblumen» – möchte ich nicht nur das Kapitel über die Bauchpilze abschliessen, sondern Dir dabei die wohl schönsten und auch sonderbarsten Geschöpfe der Pilzwelt vorstellen. Wenn man einmal eine Abbildung von ihnen gesehen hat, wird man sie sicher erkennen, wenn man schon das Glück hat, sie im Freien einmal zu finden.

Der **Scharlachrote Gitterling** (*Clathrus ruber*) ähnelt zuerst einem rundlichen Ei, auf dessen weisslicher Oberfläche maschenförmige Falten abgezeichnet sind. Wenn die Hülle aufbricht, entfaltet sich – eingebettet in eine gallertige Scheide – ein eiförmiges Gitterwerk mit grossen, etwas engen Maschen. Es ist faustgross, aussen prächtig korallenrot, während das Innere des Netzes unregelmässig von der zuerst grünen und dann olivschwärzlichen Gleba ausgekleidet ist. Dieses sonderbare und prächtige Gebilde hätte sicher auch das Universalgenie Leonardo da Vinci begeistert und wohl auch inspiriert. Man könnte sich doch gut ein wirklich phantastisches nächtliches Spektakel vorstellen, würde man in der Mitte einiger dieser Pilze Lichtquellen anbringen. Wohl eine recht ausgefallene Idee für einen Lampionumzug am 1. August. – Wie bei ihren Verwandten, den Stinkmorcheln, riecht die Gleba schlecht – wenigstens für unsere Begriffe. Aber die Fliegen, die von diesen Familien der Bauchpilze einfach nicht wegzudenken sind, finden den Weg in die Gitterkugel und erlauben sich am Glebasaaft. Das schöne Gebilde sinkt schon bald in sich zusammen, die Herrlichkeit ist zu Ende. – Wenn Du einmal das Glück hast, ein Gitterlingsei zu finden, magst Du den Rat befolgen, den mir ein französischer Pilzfreund gegeben hat: Stecke das Pilzei in eine ziemlich hohe Plastikschachtel und lege diese in den Kühlschrank. Wenn Du ein bisschen wartest, entfaltet sich die Gitterkugel und wird noch eine längere Zeit frisch und hübsch aussehen. Vergiss dabei aber nicht, noch ein Erinnerungsfoto zu machen!

Der **Laternen-Gitterling** (*Colus hirundinosus*) gleicht seinem scharlachroten Bruder, ist aber kurz gestielt. Zuerst ist er eiförmig; wenn er sich darauf entfaltet, muss man unwillkürlich an eine Laterne denken. Wären die Gebrüder Grimm auch noch pilzkundig gewesen, hätten sie sicherlich Schneewittchens Zwerge mit solchen Laternchen ausstaffiert! Die oberste Stelle des Fruchtkörpers gleicht einem Gitterwerk mit einem guten Dutzend vieleckiger Maschen. Dieses erstreckt sich gegen unten mit vielen verlängerten und querrunzeligen Armen. Oben sind diese Arme zinnoberrot; gegen unten, d.h. gegen den kurzen Stiel, der wie versteckt in der weissen Scheide kauert, werden sie aber immer blasser. Die olivliche und unangenehm riechende Gleba überzieht die Innenseite der Arme. – Beim Laternen-Gitterling handelt es sich um eine mediterrane Art. Der Tessiner Mykologe Carlo Benzoni fand sie 1943 aber auch im Tessin, unter einer Bougainvillea.

Zum Schluss: der **Tintenfischpilz** (*Anthurus archeri*). Er ist Gegenstand vieler Publikationen geworden – besonders was sein Erscheinen in Europa anbetrifft. Aber zuerst möchte ich ihn vorstellen: Wie bei andern Mitgliedern der Phallales sind die jungen Fruchtkörper kugelig bis eiförmig, weisen einen Durchmesser von 3 bis 5 cm auf und sind mit einem weisslichen Exoperidium umgeben. Schneidet man ein solches Ei nicht der Länge, sondern dem «Äquator» nach entzwei, sieht man eine dicke, gelbgrüne Gallertschicht, die eine apfelgrüne Masse mit vier bis sechs rosa Flecken umgibt; es sieht fast aus wie eine Blüte mit rosa Kronblättern, umschlossen von einem grünen Kelch. Wenn das Ei aufbricht, bleibt die äussere Hülle (Exoperidium) als Scheide zurück, und vier bis sechs lange, purpurrote Arme, die zunächst mit ihren Enden verwachsen sind, biegen sich gegen aussen und breiten sich sternförmig oder eben tintenfischartig aus. Diese Arme sind zugespitzt, weich, klebrig und natürlich übelriechend, wobei sich die gallertige Gleba in dunkelgrün-schwärzlichen Flecken auf der ganzen Länge der Oberseite der Arme verteilt. Die Schönheit dieser Gebilde ist sehr vergänglicher Natur, und die Pilze zerfallen sehr rasch. – Der Tintenfischpilz ist eigentlich ein Pilz der südlichen Hemisphäre unseres Planeten und in Australien, Neusee-

land, in Afrika und Südamerika wohlbekannt. Und dann geschah es, dass man im Jahre 1920 dem bekannten französischen Mykologen René Maire einige Tintenfischpilze zeigte, die man in den Vogesen gefunden hatte! Sehr rasch verbreitete sich der Pilz; man fand ihn an vielen Stellen Nordfrankreichs, darauf dem Rhein entlang auch in Deutschland, in Österreich, der Schweiz, in Italien und auch in Südfrankreich. Aber wie fand er seinen Weg in die Vogesen? Einige Leute sind der Ansicht, australische und neuseeländische Soldaten hätten ihn am Ende des Ersten Weltkrieges eingeschleppt. Wahrscheinlicher ist allerdings, dass Tintenfischpilzsporen ihren Weg nach Europa in aus Australien importierten Wollballen fanden. Eine vogesische Spinnerei, die solche Importe tätigte, liegt sehr nahe bei der Erstfundstelle von 1920. Und seit 1953 gibt es auch in der Gegend um Bordeaux viele Anthurusfunde. Seit damals – wie übrigens auch heute noch – entlud man im nahen Mittelmeerhafen ebenfalls australische Wolle.

Mit diesem Fast-Roman über die Pilzblumen schliesse ich mein Kapitel über die Bauchpilze. Ich hoffe, es hätte Dich gepackt und Du würdest mit Funden belohnt. Mit Blumen besonderer Art, und deren Anblick Dich bezaubert und Dich sicher vergessen lässt, dass Dein Geruchsorgan dabei einige Rümpfe abkriegt.

Ich wünsche Dir viel Glück

Dein Xander

Erschienene Pilzbriefe über Gastromyceten in der SZP: 1991/4, S. 90 und 1991/5, S. 106, Einleitung und Wortschatz; 1992/1, S. 3 und 1992/7, S. 142, Stäublinge und Boviste; 1993/4, S. 88, Erdsterne; 1993/12, S. 256, Stielboviste und Teuerlinge; 1994/4, S. 88, Kartoffelbovistartige und Kugelschneller. Siehe auch 1993/4, S. 95, Makroskopischer Bestimmungsschlüssel für «Boviste».

Zu: Mord mit Giftpilzen

(SZP 1994/12: 276)

Es wurde geschrieben:

«Die Verwendung des Gifts des Grünen Knollenblätterpilzes für einen Mord dürfte einzigartig sein. Das Paar sei durch Medienberichte über Knollenblätterpilz-Unfälle auf die Idee gekommen, den Mann mit dem Pilzgift umzubringen.»

Unter dem Namen «Death Cap»* hat June Thomson 1973, GB, einen Kriminal-Roman veröffentlicht, worin die Ökologie und die makroskopische Verwechslung der jungen Agaricales die Hauptrolle spielen:

Ein Mann war daran gewöhnt, junge weisse und noch geschlossene Champignons (*Agaricus*) in einer Wiese zu pflücken. Eine Frau, die er in den früheren Jahren nicht heiraten wollte und die sich deswegen rächen wollte, suchte im Wald junge, geschlossene, weisse *Amanita phalloides* und warf sie in die Wiese, wo er gewöhnlich die Champignons pflückte, damit er in Verlegenheit gerate. Tatsächlich war das Opfer eine Drittperson, die die Pilze vom ahnungslosen Pflücker kriegte und ass. Daraus ergeben sich die üblichen Regeln:

1. Pilze zu Esszwecken sollten immer kontrolliert werden.
2. Nie einen Pilz zu Esszwecken auflesen, der liegen gelassen worden ist.
3. Ein Pilz sollte ganz, also mit Volva und Manschette, gepflückt werden.
4. Die Vereine für Pilzkunde existieren, damit wir lernen, Pilze wissenschaftlich zu bestimmen. Oberflächliche Vergleiche mit Pilzbildern genügen meistens nicht.
5. Die Rachegelüste sind auch ein langdauerndes Gift. Auch nach der Tat bringen sie nie Frieden.

Michel Jaquenoud-Steinlin, Achslenstrasse 30, 9016 St. Gallen

* «The Death Cap» (= der Todeshut) ist der englische Name für den Grünen Knollenblätterpilz (Red.)