

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 76 (1998)
Heft: 5

Artikel: Leidfaden der Mykologik, 31. Folge : Pilzplaudereien : eine x-teilige Serie für progressive Anfänger = Problèmes de mycologie (31) : bavardages autour des champignons
Autor: Baumgartner, Heinz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936339>

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: 23.02.2026

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

Leidfaden der Mykologik, 31. Folge: Pilzplaudereien

Eine x-teilige Serie für progressive Anfänger

Heinz Baumgartner

Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Im Laufe der Zeit macht man als Pilzler Beobachtungen, sammelt Erfahrungen und hat gelegentlich besondere Erlebnisse. Über einige davon möchte ich hier in loser Folge berichten.

Einer meiner Lieblingspilze ist das **Schweinsohr** (*Gomphus clavatus*). Mit seinem milden, zarten (aber ziemlich kochfesten) Fleisch ist es ein idealer Mischpilz, z.B. sehr geeignet, den etwas herben Geschmack von Eierschwämmen zu dämpfen. Es ist zwar nicht sehr häufig, kommt aber an seinen Standorten meist in mehr oder weniger grossen Gruppen vor. Leider – besonders bei feuchtem, schwülwarmem Wetter – sind oft viele Exemplare von Maden befallen. Das Schweinsohr ist standorttreu, aber an derselben Stelle nur einige Jahre zu finden, um dann dort nie mehr zu erscheinen – wenigstens soweit ich bisher beobachten konnte. Einen Fundort haben meine Frau und ich übrigens einem Hund zu verdanken. Dieser verfolgte uns eine Zeit lang, während der wir natürlich keine Ausschau nach Pilzen halten konnten. Als er schliesslich umkehrte, stellten wir zu unserem Erstaunen fest, dass wir direkt neben einer grösseren Gruppe von Schweinsohren standen!

In diesem Zusammenhang zwei weitere «Tiergeschichten». Im Frühjahr sah ich einmal auf einem Moospolster ein weisses Pilzfragment liegen; wahrscheinlich hatte ein Eichhörnchen oder ein Reh hier einen Pilz ausgegraben und nur zum Teil gefressen. Entsprechend der Jahreszeit tippte ich auf **Märzellerling** (*Hygrophorus marzuolus*). Sorgfältiges Sondieren unter der Moosdecke förderte dann tatsächlich ein ansehnliches Knäuel dieser Pilzart zu Tage – übrigens für mich ein «Erstfund». Sogar einen **Steinpilz** hat uns einmal ein Tier beschert. An einem Abhang hatten wir einen Hasen aufgescheucht, der von oben herabrannte und dabei einen grösseren Steinpilz umstiess, der direkt vor unsere Füsse kollerte.

Vor einiger Zeit fand ich im Prättigau einen **Lackporling** mit leuchtend rotem Hut, weissem Rand und nur schwach exzentrischem Stiel. Da ich ihn anhand meiner Literatur eigentlich nirgends recht unterbringen konnte, schickte ich ihn einem Spezialisten (M. Jaquenoud), der ihn als *Ganoderma carnosum* identifizierte. In den Büchern wird diese Art als «Dunkler» oder «Braunschwarzer Lackporling» beschrieben und auch so abgebildet (dunkelbrauner bis schwarzbrauner Hut, praktisch ohne weissen Rand, stark exzentrischer bis seitenständiger Stiel). Im darauffolgenden Jahr fand ich den gleichen Pilz am selben Standort wieder. Ich liess ihn diesmal stehen, um die weitere Entwicklung beobachten zu können. Er wurde dann zunehmend dunkler, um nach einigen Wochen tatsächlich die gemäss Literatur typische Form und Färbung zu erreichen.

Ein weiterer, für mich ungewöhnlicher Fall: An einem Obstbaum befanden sich zahlreiche mittelgrosse, ziemlich dick konsolenförmige Porlinge mit gezonter, innen graugelblicher, am Rand brauner Hutoberfläche. Da ich in meinen Büchern nichts Ähnliches finden konnte, bat ich wiederum den oben genannten Experten um Hilfe. Dieser teilte mir dann mit, dass es sich um die **Striegelige Tramete** (*Trametes hirsuta*) handle. Ich kannte diese Art zwar recht gut, aber immer als flachen, dünnfleischigen Pilz an totem Holz, so wie er auch in der Literatur beschrieben ist. Die Erklärung für die abnormale Form war, dass diese Art bei Befall mit Maden mit der Ausbildung dicker Fruchtkörper reagiert. Tatsächlich waren die von mir geernteten Exemplare nach einiger Zeit völlig zerfressen.

Vor vielen Jahren sah ich von weitem auf einer Wiese unter einem Obstbaum einen grossen Pilz stehen. Beim Herankommen entpuppte sich dieser als **Riesenchampignon** (*Agaricus augustus*). Der um die 400 g schwere und völlig madenfreie Pilz ergab eine ausgezeichnete Mahlzeit. Seither gehört diese Art zu meinen bevorzugten Speisepilzen. Um sein dezentes

Aroma richtig geniessen zu können, sollte er möglichst ungemischt verwendet werden – höchstens zusammen mit andern Anischampignons, mit denen er den Geruch und das Gilben gemeinsam hat. Er unterscheidet sich aber von den sonst meist mehr oder weniger weisshütigen Arten dieser Gruppe durch seinen braunschuppigen Hut. Die Schuppenfarben sind ziemlich variabel, so dass gewisse Autoren hellere Formen als eigene Art (*A. perrarus*) oder mindestens als Varietät *perrarus* von *A. augustus* taxieren; neuerdings werden diese aber meist nur noch als Farbvarianten von *A. augustus* angesehen.

Der oben erwähnte Standort erscheint mir etwas ungewöhnlich. Ich finde sonst den Riesenchampignon immer – wenigstens in den Bergen – in Nadelwäldern. Er wird stets als ziemlich langstielig beschrieben, was auch meistens stimmt; ich habe allerdings schon Exemplare gefunden, die abnormal kurze und dafür sehr dicke Stiele aufwiesen, vermutlich deshalb, weil diese durch darüberliegendes Reisig im Längenwachstum behindert wurden. Über die Lamellenfarbe sind sich die Mykologen offensichtlich nicht einig. Übereinstimmend wird sie zwar als anfangs weisslich angegeben, für die weitere Entwicklung werden dann Farbtöne wie graurötlich, fleischrötlich, graubräunlich, blassgraufleischfarben (dort «ohne Rosatöne») aufgeführt. Die letztere Version stimmt am ehesten mit meinen eigenen Beobachtungen überein. Alle von mir gefundenen Exemplare hatten im mittleren Stadium graubeige Lamellen, um dann ohne jegliche rosa Nuance zunehmend dunkelbraun zu werden. In diesem Sinne dürfte auch das Bild im Cetto (Der grosse Pilzfürer, Band 2, Nr. 426) kaum diesen Pilz darstellen (lebhaft rötliche Lamellen). Auch bezüglich Geruch ist eine Bemerkung angebracht. Ausser «anisartig» wird er mancherorts als «nach Mandeln» bezeichnet. Für mich haben Mandeln aber praktisch keinen Geruch, es sei denn, diese Autoren meinen Bittermandeln, die jedoch eigentlich nach Blausäure riechen . . .

Etwas erstaunt entdeckte ich einmal an einem Waldrand im Gras scheinbar im Boden wachsende **Stockschwämmchen** (*Kuehneromyces mutabilis*), die aber natürlich einem unterirdischen Stück Holz entsprangen. Auffallend waren dabei ungewöhnlich lange Stiele; die Pilze hatten sie wohl deshalb entwickelt, um die Hüte über das Gras ins Freie zu bringen und damit eine möglichst ungehinderte Sporenverbreitung zu ermöglichen – eine Tendenz, die vielen Pilzen eigen ist. Ich habe z.B. einmal einen Steinpilz gefunden, dessen Primordium unter einem flachen Stein gebildet worden war; er hatte dann einen langen Stiel entwickelt, der zuerst waagrecht unter dem Stein, nachher (am Steinende) senkrecht emporwuchs und so den Hut in die gewünschte freie und horizontale Lage brachte. Seither bin ich etwas skeptisch, wenn in der Literatur längerstielige Formen (bei sonst praktisch identischen Merkmalen) als eigene Art taxiert werden. Als Beispiel nenne ich den **Zitzenschirmling** (*Macrolepiota mastoidea*), der nach M. Bon einen Bruder (*M. gracilentata*) hat, der sich im Wesentlichen durch einen besonders langen Stiel unterscheiden soll. Nach meinen Erfahrungen dürfte es sich dabei nur um eine Standortform im obigen Sinne handeln, wofür auch spricht, dass viele Autoren heute *M. gracilentata* als Synonym zu *M. mastoidea* betrachten.

Bezüglich Standortangaben kann man in der Literatur ab und zu Überraschungen erleben (Ausnahmen bestätigen die Regel?). So finde ich z.B. regelmässig in einem Kalkgebiet in der Nähe von Basel kleinere Mengen des **Zigeuners** (*Rozites caperatus*), der eigentlich nur auf saurem Boden gedeihen sollte. Umgekehrt habe ich den angeblich kalkliebenden **Rostroten Lärchenröhrling** (*Suillus tridentinus*) gelegentlich im «sauren» Gebiet im Davoser Landwassertal entdeckt. Im weiteren kenne ich einen lichten Fichtenwald im Prättigau, in dem immer wieder eine kleine Anzahl von **Körnchenröhrlingen** (*Suillus granulatus*) vorkommt, die sonst als ausgesprochene Kiefernbegleiter gelten. Da mir im Verein das niemand recht glauben wollte, habe ich noch einen Baumspezialisten um «Begutachtung» des betreffenden Waldstücks gebeten, der dann dort auch nur Fichten (und keine einzige Kiefer) finden konnte.

Frohe Botschaft für **Eierschwamm**-Liebhaber: Einem schwedischen Mykologen ist es offenbar gelungen, die Wurzeln winziger Kiefernsetzlinge mit auf Petrischalen gezüchtetem Myzel von *Cantharellus cibarius* in Verbindung zu bringen. Nach elf Monaten setzte die Fruchtkörperentwicklung ein. Es wurde bereits eine Firma zur Massenkultivierung gegründet.

Zum Schluss noch eine tiefsinnige Betrachtung über die Herkunft des Namens **Täublinge**. Teilweise nimmt man an, dass er auf «betäubend» zurückzuführen sei, weil einige scharfe Arten diese Empfindung auf der Zunge hervorrufen. Da man damit aber den zahlreichen milden Arten Unrecht tun würde, glaubt man vielfach eher an einen Bezug auf «Taub»; in einem italienischen Pilzbuch wird z.B. bei der Beschreibung des Frauentäublings angegeben: «Schillert im Gegenlicht wie das Brustgefieder einer Taube.» Persönlich hätte ich noch eine andere Version zur Auswahl: Angesichts der oft enormen Schwierigkeiten beim Bestimmen von Täublingen könnte man dabei manchmal richtig «taub» werden . . .

Problèmes de mycologie (31): Bavardages autour des champignons

Heinz Baumgartner

Wettsteinallee 147, 4058 Bâle

(Traduction: François Brunelli)

Le mycologue amateur, au cours du temps, rassemble des observations et de l'expérience; à l'occasion, il lui arrive des aventures originales. Je voudrais ici en rapporter quelques-unes, sans m'imposer une suite logique ni chronologique.

Un des champignons que je préfère est la **chanterelle violette** (*Gomphus clavatus*) – bizarrement nommée «oreille de porc» outre Sarine. Sa chair douce, tendre mais raffermie à la cuisson est un complément idéal, adoucissant par exemple la saveur un peu âpre des chanterelles (*Cantharellus cibarius*). L'espèce n'est pas fréquente, mais elle vient souvent en troupes plus ou moins nombreuses dans ses stations. Malheureusement – surtout par temps humide et chaleur étouffante – beaucoup de basidiomes sont habités par les larves. La chanterelle violette est fidèle en ses stations, mais seulement durant quelques années, y disparaissant ensuite à tout jamais – du moins selon mes observations. L'une de ces stations, c'est grâce à un chien que nous l'avons découverte, ma femme et moi. Cet animal nous avait poursuivis pendant quelque temps, nous gênant évidemment dans notre recherche de champignons. Au moment même où il daigna enfin faire demi tour, nous eûmes la surprise de constater que nous nous étions arrêtés juste à côté d'une assez belle traînée de chanterelles violettes!

Dans ce contexte, encore deux histoires «animalières». Un certain printemps, je vis sur un coussin de mousse un fragment blanc de champignon. Un écureuil, ou un chevreuil, avait probablement arraché ici un champignon et l'avait croqué partiellement. À cette saison, je pensai évidemment à l'**hygrophore de mars** (*Hygrophorus marzuolus*). Je soulevai délicatement le coussin moussu et mis effectivement à jour un intéressant bouquet de «marjolus» – d'ailleurs, pour moi, une «première récolte».

Un jour, un animal nous a même offert en cadeau un **bolet cèpe**. Nous avons effarouché un lièvre qui, dévalant la pente où nous zigzaguions, arracha un cèpe de belle taille qui roula exactement devant nos pieds.

Il y a quelque temps, j'ai trouvé dans le Prättigau un **polypore laqué**, au chapeau d'un rouge éclatant, blanc à la marge, au pied faiblement excentré. Comme je ne pouvais le classer nulle part avec la littérature à ma disposition, je l'envoyai à un spécialiste (M. Jaquenoud), qui le déterminait sous *Ganoderma carnosum*. Dans la littérature, cette espèce est décrite et photographiée de couleur brun foncé à brun noir, pratiquement sans marge blanche, avec un pied fortement excentré à latéral. L'année suivante, j'ai trouvé le même champignon sur la même station. Cette fois, je le laissai sur place de façon à pouvoir observer comment il allait évoluer. Et de fait il devint progressivement plus foncé et au bout de quelques semaines sa forme et sa coloration correspondaient typiquement aux données de la littérature.

Autre cas insolite (du moins pour moi): Sur un arbre fruitier avaient poussé en nombre des polypores dimidiés de taille moyenne, assez épais, la surface supère zonée, gris jaunâtre à l'arrière, brune en périphérie. N'ayant pas pu me débrouiller avec mes livres, j'appelai au secours le même polyporiste, qui en fit un **tramète poilu** (*Trametes hirsuta*). Je connaissais pourtant bien cette espèce, mais toujours comme un lignicole aplani et à chair mince, comme il est d'ailleurs décrit dans la littérature. La forme anormale de ma collection était due au fait que cette espèce réagit en produisant des basidiomes plus épais lorsqu'elle est attaquée par des larves. Et de fait, après quelque temps, les exemplaires que j'avais récoltés étaient totalement dévorés et tombaient en poussière.

Il y a bien des années, je vis de loin sous un arbre fruitier, dans un pré, un gros champignon. Je m'approchai et découvris une magnifique **psalliotte auguste** (*Agaricus augustus*). Ce magnifique sujet pesait environ 400g, il était parfaitement sain et constitua un délicieux repas. Depuis ce jour, cette espèce appartient à la classe de mes comestibles préférés. Pour goûter au mieux son arôme unique et typique, il faut le consommer tout seul, ou tout au plus mélangé à d'autres psalliottes anisées avec lesquelles il partage son parfum et son jaunissement externe au froissement (...mais pas à des psalliottes du groupe des toxiques *xanthoderma*, dont la chair aussi jaunit et qui ne sentent pas l'anis! N.d.t.). *A. augustus* se différencie des autres psalliottes anisées qui, en majorité, ont des chapeaux plus ou moins blancs, par la présence de mèches piléiques brunes. À vrai dire, la couleur des mèches est assez variable, de sorte que certains auteurs ont créé une espèce distincte à mèches plus pâles (*A. perrarus*), ou du moins en ont fait la variété *perrarus* d'*A. augustus*; plus récemment, cette espèce – ou variété – n'est généralement plus considérée que comme une variante d'*A. augustus*, colorée différemment.

La station décrite ci-dessus me semble un peu étrange. Quand je trouve des psalliottes augustes, c'est toujours – du moins en montagne – en forêt de conifères. On le décrit toujours avec un pied assez long, ce qui est généralement exact; j'ai pourtant trouvé des exemplaires à pied exceptionnellement court, mais alors très épais, probablement parce que les aiguilles et les brindilles qu'ils ont dû soulever ont fait obstacle à son allongement habituel. En ce qui concerne la couleur des lames, il est manifeste que les auteurs ne sont pas unanimes, sauf en ce qui concerne leur couleur initiale: elles sont blanches. Pour leur évolution ultérieure, on trouve les indications suivantes: gris rougeâtre, carné rougeâtre, gris brunâtre, gris carné pâle (et alors sans tonalités roses). Mes propres observations coïncident au mieux avec le dernier complexe cité. Tous les sujets que j'ai trouvés avaient des lames gris beige au stade intermédiaire, évoluant progressivement à brun foncé, sans nuance de rosé (ce qui ne correspond pas, par exemple, à la description faite par Cetto, vol. 5, N°1727, qui écrit «lamelle ... blanche poi rosate e infine nerastre»; quant à la photographie qui accompagne cette description, elle ne présente que des sujets dont les lames sont cachées par le voile partiel. (Dans «Champignons de Suisse», tome 4, N°169, de Breitenbach & Kränzlin, la photographie montre des sujets épanouis, mais les lames n'y sont pas visibles, et les auteurs écrivent que les lames sont «blanchâtres, puis gris rougeâtre, enfin brun pourpre foncé». N.d.t.). Quant à l'odeur, les auteurs la disent en général anisée, mais il en est qui la disent «d'amandes amères», c'est à dire d'acide prussique, par exemple Breitenbach & Kränzlin (op. cit.). Des goûts et des odeurs...

À mon grand étonnement, j'ai trouvé un jour une touffe de **pholiottes changeantes** (*Kuehneromyces mutabilis*) qui avait poussé dans l'herbe, en lisière d'une forêt; évidemment, elle prenait naissance d'un morceau de bois enfoui. Ce qui était frappant en l'occurrence, c'était la longueur inhabituelle des pieds, probablement dans le but d'élever suffisamment les chapeaux au-dessus des herbes, de façon à assurer une bonne dispersion des spores – une tendance propre à bon nombre d'espèces. J'ai par exemple trouvé un **cèpe de Bordeaux** dont le primordium s'était formé sous une pierre plate et qui, en conséquence, avait développé un long pied disposé d'abord horizontalement sous le caillou puis verticalement en son bord, de façon que le chapeau soit élevé assez haut et dans sa position habituelle.

Depuis lors, je reste un peu sceptique lorsque, dans la littérature, on crée une espèce nouvelle uniquement en raison d'une plus grande longueur de pied, les autres caractères étant pratiquement identiques. À titre d'exemple, je citerai *Macrolepiota mastoidea* (**Lépiote mamelonnée**); selon M. Bon, cette espèce aurait une cousine, *M. gracilentata*, qui devrait s'en différencier essentiellement par un pied particulièrement long. Selon mes expériences, il ne devrait s'agir que d'une forme «stationnelle» (au sens illustré plus haut), opinion confortée par le fait que beaucoup d'auteurs considèrent *M. gracilentata* et *M. mastoidea* comme synonymes.

En ce qui concerne les données écologiques précisées dans la littérature, on peut de temps à autre avoir des surprises (les exceptions confirment-elles la règle?). Je trouve par exemple régulièrement dans une région calcaire voisine de Bâle des **pholiotés ridées** (*Rozites caperatus*), en petites quantités il est vrai, alors que cette espèce ne devrait apparaître qu'en terrain acide. A contrario, le **bolet du Trentin** (*Suillus tridentinus*), qui est prétendument calciphile, je l'ai vu occasionnellement dans la région «acide» du Landwassertal de Davos. (Il faut garder présent à l'esprit qu'un terrain acide peut être localement lessivé et devenir calcaire et qu'un terrain calcaire peut s'acidifier, du moins en surface, par exemple grâce au tapis d'aiguilles mortes d'épicéas. N.d.t.).

Je connais une pessière aérée du Prättigau dans laquelle apparaît systématiquement une petite troupe de **bolets granulés** (*Suillus granulatus*), qui passent pourtant pour être des commensaux exclusifs des pinèdes. Comme aucun membre de ma société ne voulait me croire, j'ai demandé à un spécialiste forestier d'examiner la surface forestière en question: il n'y a observé, comme moi-même, que des épicéas (pas un seul *Pinus*).

Bonne nouvelle pour les amateurs de **chanterelles**: je peux vous révéler qu'un mycologue suédois a réussi à inoculer les racines de tout jeunes épicéas avec du mycélium de *Cantharellus cibarius* cultivé en boîtes de Pétri. Onze mois plus tard, la production de basidiomes a été déclenchée. Une firme vient de se créer pour entreprendre une culture intensive.

(Le dernier paragraphe de l'article original en allemand ne concerne que les germanophones. L'auteur se questionne sur l'origine du nom de genre «Täubling» [en français, les russules], et il fait un jeu de mots intraduisible, mettant en parallèle le nom «Taube» [= pigeon] et l'adjectif «taub» [= sourd]. Je ne sais pas que l'étude du genre *Russula* ait rendu sourd un russulologue! N.d.t.).

Régis Courtecuisse:

GUIDE DE POCHE DES CHAMPIGNONS

172 p., 131 espèces «courantes», très belles photos. CHF 18.–

GUIDE DES CHAMPIGNONS DE FRANCE ET D'EUROPE

480 p., 1751 espèces, planches, clés de détermination. CHF 44.90

LES CHAMPIGNONS DE FRANCE, GUIDE ENCYCLOPÉDIQUE

Le Guide précédent en grand format. CHF 80.60

Vos commandes à:

Beat Dahinden, librairie USSM
Ennetemmen, 6166 Hasle LU
Fax 041 480 42 20