

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 79 (2001)
Heft: 4

Artikel: Leidfaden der Mykologik, 38. Folge : Wozu in die Ferne schweifen ...
(Teil 1) : eine x-teilige Serie für progressive Anfänger = Problèmes de
mycologie (38) : c'est tout près de chez soi ... (1)

Autor: Baumgartner, Heinz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935751>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

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

Leidfaden der Mykologik, 38. Folge: Wozu in die Ferne schweifen ... (Teil 1)

Eine x-teilige Serie für progressive Anfänger

Heinz Baumgartner
Wettsteinallee 147, 4058 Basel

... sieh, das Gute liegt so nah! So ungefähr lautet ein Zitat von Goethe, das sich irgendwie auch auf die Pilzsuche anwenden lässt. So richtig bewusst wurde mir das, als vor langer Zeit an der Wettsteinallee um die Bäume herum neue Rabatten angelegt und mit Holz- und Rindenabfällen bedeckt wurden. Im darauf folgenden Jahr erschienen dort dann zahlreiche Pilze.

Einer davon war der **Trottoir- oder Stadtchampignon**, auch Scheidenegerling genannt (*Agaricus bitorquis*, früher auch *A. edulis*). Er wird meist als «doppelt beringt» beschrieben, was aber nur bedingt richtig sein soll. Schon H. Jahn (Pilze rundum, 1949) schrieb: «... mit an der Stielbasis gamaschen- oder scheidenartiger Haut mit abgesetztem oberem Rand, durch den der Stiel doppelt beringt erscheint.» Etwas anders drückt es H. Romagnesi aus (BSMF 102/1/1986): «Der Ring ist ursprünglich einfach und wird sekundär entzwei gespalten durch Eindringen des Hutrandes in das Lipsanenenchym, das den Stiel in fast der ganzen Länge umgibt und keinerlei Fortsetzung zum Hutrand zeigt.» Praktisch gesehen hat aber der Pilz meistens eben doch zwei Ringe (bzw. ringähnliche Gebilde) – wie immer sie entstanden sein mögen.

Nicht weit entfernt von dieser Art fand ich einen ebenfalls weissen Pilz, den ich zuerst auch für einen Champignon hielt. Die praktisch weissen Lamellen und der fehlende Anisgeruch (typisch für die meisten weissen Champignons) führten mich dann zum **Rosablättrigen Schirmpilz** (*Leucoagaricus leucothites*, im «Moser» als *L. pudicus*, in der älteren Literatur auch als *L. naucinus*). «Rosablättrig» wird der Pilz allerdings erst im Alter oder beim Liegenlassen, wenn die anfänglich weissen Sporen etwas rosastichig werden. Die Art wird z. T. als guter Speisepilz bezeichnet, aber auch als ungeniessbar angesehen (im «Moser» fehlt z. B. das Sternchen für «essbar»). Ich selbst habe den Pilz nicht probiert, da mir «Stadtpilze» wegen der Luft- und Bodenverschmutzung kaum genussfähig erscheinen.

Eine interessante Beobachtung konnte ich beim Fund einer Gruppe mit gut 20 Exemplaren eines **Büschelraslings** machen. Der Rasling erschien an der gleichen Stelle nochmals im darauf folgenden Spätherbst, ein Jahr später aber überraschenderweise im Frühjahr. Tatsächlich können Spätherbstpilze gelegentlich schon im Frühling erscheinen, was z. B. für den Violetten (oder Nackten) Rötelritterling (*Lepista nuda*) bekannt ist. Es scheint, dass solche Pilze spät im Jahr noch Primordien bilden, die von einsetzender Kälte überrascht werden und eine Art Winterschlaf vollziehen, um die für die eigentliche Fruchtkörperbildung nötigen Temperaturen abzuwarten.

In der Literatur sind meist drei Arten von **Büschelraslingen** aufgeführt: *Lyophyllum decastes*, *L. fumosum* und *L. loricatum*. Zu welcher dieser Arten mein Fund gehörte, konnte ich nicht mit Sicherheit herausfinden. Immerhin befinde ich mich damit in guter Gesellschaft, denn schon Kühner und Romagnesi (Flore analytique, 1953) schrieben: «In der Gruppe der Raslinge kennen wir nur eine Art. Andere Autoren haben zwar mehrere unterschiedliche Arten beschrieben, die wir aber nicht erkennen können, nicht einmal als Varietäten.» Im Übrigen neigen auch neuere Mykologen dazu, sich dieser Ansicht anzuschliessen.

Als ich eines Morgens ins Geschäft ging, sah ich einen kleinen, mir unbekanntem Pilz mit einem dünnhäutigen, etwa fünflibergrossen Hut. Bei meiner Heimkehr am Abend waren davon nur noch kleine Überreste vorhanden. Es könnte sich deshalb um den **Morgentintling** (*Coprinus ephemerus*) gehandelt haben, der wohl wegen seiner raschen Vergänglichkeit diesen Namen erhalten hat; auch die lateinische Bezeichnung *ephemerus* bedeutet kurzlebig. Leicht kenntlich war dagegen der **Schopftintling** (*Coprinus comatus*), der einmal in einer kleinen Gruppe erschien. In praktisch allen Büchern wird gesagt, dass Schopftintlinge bald nach der Ernte konsumiert werden sollen, da sie sich rasch verfärben und dann zerfliessen. Nach meiner Erfahrung kann man aber junge Exemplare mit ganz geschlossenen und festen Hüten sehr wohl noch einen



Foto: G. Martinelli

Macrolepiota venenata: Trägt der Giftschirmpilz seinen Namen mit Recht? Ein Essversuch in Frankreich jedenfalls verlief ohne negative Folgen.



Foto: G. Martinelli

Agaricus bitorquis, der Stadt- oder Trottoirchampignon: doppelt beringt oder nicht?

Tag im Kühlschrank aufbewahren. Junge Schopftintlinge haben zudem noch ziemlich zarte Stiele, die bei älteren Exemplaren meist relativ zähfaserig werden. Am besten schmeckt (mir) der Pilz in Streifen geschnitten, mit etwas Streuwürze gewürzt und in Butter langsam bis schwach goldgelb gebraten; wir essen ihn meistens als Vorspeise direkt aus der Pfanne.

Ziemlich erstaunt war ich, als ich in den Rabatten (unter Linden!) eine Anzahl Röhrlinge fand, die ich damals für **Rotfüsschen** (*Xerocomus chrysenteron*) hielt, obschon sie nur andeutungsweise rötliche Stellen am Stiel aufwiesen, was ja nicht ganz ungewöhnlich ist. Möglicherweise handelte es sich dabei aber um den **Falschen Rotfussröhrling** (*X. porosporus*), der von M. Wilhelm in der SZP 4/98 ausführlich beschrieben wurde, wobei er bemerkt, dass die beiden Arten bisweilen sehr ähnlich sein können und dann nur mikroskopisch an den verschiedenartigen Sporen zu identifizieren sind.

Zwei andere Röhrlinge tauchten nach Jahrzehnten plötzlich in unserem Garten auf. Einer davon war der **Körnchenröhrling** (*Suillus granulatus*), von dem zweimal – im Abstand von zwei Jahren – eine kleine Gruppe bei einer Zwergföhre erschien. Nach gewissen Literaturstellen soll diese Art nur bei Kiefern vorkommen. Etwas abgeschwächt wird andernorts angegeben «besonders bei Kiefern». Tatsächlich habe ich den Pilz in einem bestimmten Waldstück im Prättigau schon wiederholt bei Fichten gefunden.

Beim andern, erst kürzlich erschienenen Pilz handelte es sich um den **Netzstielligen Hexenröhrling** (*Boletus luridus*), der mir bis dahin nur als Waldpilz bekannt war. Er ist im Prinzip ein guter Speisepilz, wird aber angeblich nicht von allen Leuten vertragen; insbesondere soll er zusammen mit Alkohol giftig wirken. Das scheint allerdings auch nicht generell zu gelten; ein diesbezüglicher «Selbstversuch» unseres Vereinspräsidenten mit einigen «mutigen» Freunden war jedenfalls völlig ohne Folgen verlaufen. Persönlich verwende ich den Pilz (vorsichtshalber) nur getrocknet und gemischt mit anderen Arten als Gewürzpilz oder für Pilzpulver.

Giftig oder nicht giftig – diese Frage stellt sich auch im Zusammenhang mit einem Fund in einem benachbarten Garten. Dort erschien vor einiger Zeit ein stattlicher Pilz, der etwa wie ein **Safranschirmling** (*Macrolepiota rhacodes*) aussah. Nach dem damaligen Stand des Wissens nahm ich an, dass es sich um die var. *hortensis*, den **Garten-Schirmpilz** handelte, der als möglicherweise giftig gilt. In neuerer Zeit ist eine weitere, sehr ähnliche Art bekannt geworden – der **Gift-Schirmpilz** (*Macrolepiota venenata*). Ob er seinen Namen zu Recht trägt, lässt sich nicht mit Sicherheit sagen, denn auch hier verlief ein Essversuch in Frankreich des bekannten Mykologen M. Bon mit einigen Kollegen ohne irgendwelche Beschwerden.

Die unterschiedliche Beurteilung der «Giftigkeit» gewisser Arten kann daher rühren, dass solche Pilze nur von so genannten «empfindlichen» Personen nicht vertragen werden. Ob man zu diesem Kreis gehört, kann man eigentlich nur durch einen praktischen Versuch herausfinden, was aber angesichts der möglichen Folgen kaum sinnvoll erscheint. Beschwerden können allerdings auch einfach dann auftreten, wenn von der einen oder andern Art zu viel gegessen wird (Pilze sind grundsätzlich schwer verdaulich), oder besonders, wenn die Pilze ungenügend lange gekocht werden; letzteres gilt für praktisch alle Arten, auch wenn in Rezepten in Zeitschriften oder Kochbüchern oft nur kurze Kochzeiten angegeben werden.

Im eigenen Garten wachsende Pilze haben den Vorteil, dass man sie quasi dauernd unter Beobachtung haben kann. Dazu gab mir ein vor einiger Zeit erschienener Hexenring von **Nelkenschwindlingen** (*Marasmius oreades*) Gelegenheit. Gut feststellbar war z. B. die Eigenschaft vieler Schwindlinge, bei Trockenheit zu schrumpfen (ohne zu faulen), um dann bei Nässe wieder zur ursprünglichen Form aufzuleben. Auch der durch den Stoffwechsel der Pilze bedingte unterschiedliche Graswuchs im Bereich des Ringes war gut zu sehen – besonders auch dann noch, wenn keine Pilze mehr vorhanden waren. Der Name Hexenringe war übrigens entstanden, weil man früher glaubte, dass dort in der Nacht Hexen erschienen, um zu tanzen. «Mein» Hexenring war allerdings so klein, dass er höchstens von Liliputaner-Hexen (falls es solche gibt) hätte benutzt werden können...

Problèmes de mycologie (38): C'est tout près de chez soi... (1)

Heinz Baumgartner

Wettsteinallee 147, 4058 Bâle

(Trad.: F. Brunelli)

... qu'on peut trouver son bonheur. Cette affirmation en forme de proverbe s'applique aussi aux mycophiles. J'ai pu le constater à la Wettsteinallee il y a bien longtemps: Les jardiniers de la ville avaient construit à l'époque autour des arbres de nouvelles plates-bandes qu'ils avaient recouvertes de copeaux de bois et d'écorces. L'année suivante, j'y ai vu de nombreuses espèces de champignons.

L'une d'entre elles était la **psallote des trottoirs** (*Agaricus bitorquis*, autrefois *Agaricus edulis*), espèce décrite un peu partout comme ornée d'un anneau double. Ce caractère n'est pourtant correct que sous réserve. H. Jahn déjà («Pilze rundum», 1949) écrivait: «... paraît doublement annelé parce que la base du pied est chaussée d'une sorte de membrane volviforme qui s'évase à sa bordure supérieure.» H. Romagnesi (BSMF 102/1/1986: 117) s'exprime un peu différemment: «...chez *edulis-bitorquis*, l'anneau est originellement simple, et est scindé en deux secondairement par l'intrusion de la marge piléique par le lipsanenchyme qui le constitue... et qui s'étend presque du haut en bas du stipe... Nos propres observations ne permettent pas d'y voir une armille en continuité avec la cuticule piléique.» Pratiquement, cependant, le champignon montre en général deux anneaux (ou bien deux formations annulaires), quelle que soit par ailleurs leur origine.

Non loin de ces psallotes avait aussi poussé un champignon blanc, que j'ai d'abord pris pour un *Agaricus*. Mais ses lames pratiquement blanches et l'odeur non anisée (odeur typique de la plupart des psallotes blanches) m'ont conduit à la **lépiote pudique** (*Leucoagaricus leucothites*, aussi nommé *Leucoagaricus pudicus*, et autrefois *Lepiota naucina*). Ses lames rosissent avec l'âge ou après la récolte, lorsque les spores d'abord blanches se nuancent de rosé. Cette espèce est parfois considérée comme bon comestible, ailleurs elle est donnée comme immangeable. Pour moi, je ne l'ai jamais essayée, les «champignons citadins» ne me paraissant guère consommables en raison des pollutions de l'air et des sols.

J'ai pu faire une intéressante observation lors de la découverte d'un groupe d'une vingtaine d'exemplaires de **tricholomes agrégés**. Ils poussèrent à nouveau la même année à la même place, tard en automne, et l'année suivante aussi, mais curieusement au printemps. C'est un fait avéré que des espèces automnales tardives peuvent apparaître au printemps déjà, ce qui est bien connu par exemple pour le tricholome nu (*Lepista nuda*). Il semble que ces champignons produisent leurs primordiums tardivement dans l'année, qu'ils sont alors surpris par le froid, qu'ils «hivernent» ensuite et qu'ils attendent des conditions climatiques favorables pour produire leurs fructifications définitives. La littérature mentionne en général trois espèces de tricholomes agrégés: *L. decastes*, *L. fumosum* et *L. lorcatum*. Je n'ai pas pu déterminer à laquelle de ces espèces correspondait ma récolte. Je me trouve du reste en excellente compagnie, puis que Kühner & Romagnesi (Flore Analytique, 1953) ont écrit: «Nous ne connaissons qu'une espèce dans ce groupe. Les auteurs ont décrit un grand nombre d'espèces distinctes, que nous n'arrivons pas à reconnaître, même comme variétés.» Par ailleurs, des mycologues actuels semblent se rallier à ce point de vue.

Un matin, en me rendant au travail, j'ai vu un petit champignon inconnu, avec un chapeau fort mince et grand comme une pièce de cent sous. Le même soir, au retour, je n'y trouvai que de misérables restes. Il pourrait s'agir du **coprin fugace** (*Coprinus ephemerus*) qui, comme son nom l'indique (*ephemerus* = éphémère, qui vit un jour), n'est visible que brièvement. Un autre coprin, lui par contre facile à reconnaître, apparut une fois en petit groupe, le **coprin chevelu** (*C. comatus*). Pratiquement dans tous les livres il est précisé que ce champignon doit être consommé immédiatement après la récolte, sans quoi il noircit et se liquéfie. D'expérience

pourtant, j'ai constaté que de tout jeunes sujets, encore fermés et fermes, peuvent parfaitement être conservés un jour en réfrigérateur. De plus, les pieds de tout jeunes exemplaires sont assez tendres, alors qu'ils deviennent relativement fermes et fibreux avec l'âge. À mon goût, débité en tranches, un peu assaisonné et revenu à feu doux dans du beurre jusqu'à prendre légèrement couleur, il est au mieux appréciable en entrée, servi directement de la poêle.

Je fus bien surpris de trouver dans les plates-bandes, sous des tilleuls (!), un certain nombre de bolets que je pris en son temps pour des **bolets à chair jaune** (*Xerocomus chrysenteron*), bien que les plages rougeâtres sur le pied étaient à peine marquées, ce qui n'est pas extraordinaire. Il est pourtant possible qu'il se soit agi du **bolet à spores tronquées** (*Boletus porosporus*), une espèce décrite en détail par M. Wilhelm dans le BSM 76/4/1998; il y précise que les deux espèces peuvent être très ressemblantes et que leur identification sûre est l'observation des spores au microscope.

Deux autres espèces de bolets sont apparus brusquement dans notre jardin. D'une part le **bolet granulé** (*Suillus granulatus*), deux fois en un petit groupe à deux ans d'intervalle près d'un pin nain. Selon certains auteurs, cette espèce ne viendrait que dans les pinèdes, affirmation tempérée ailleurs par «surtout sous les pins». En fait, j'ai à plusieurs reprises rencontré des bolets granulés sous des épicéas dans une station forestière précise du Prättigau. D'autre part le **bolet blafard** (*Boletus luridus*), que jusqu'alors je n'avais rencontré qu'en forêt. Ce champignon est en principe un bon comestible, mais apparemment chacun ne le supporte pas; en particulier il serait toxique si consommé avec des boissons alcoolisées. Même cette indication ne semble pas vérifiée à tout coup; en tout cas, notre président de société et quelques amis «courageux» l'ont «essayé» sans aucune suite fâcheuse malgré une consommation simultanée d'alcool. Pour moi, appliquant le principe de précaution, je ne consomme cette espèce en condiment ou moulu en poudre qu'après dessiccation et en mélange avec d'autres espèces.

La question «toxique ou non» se pose aussi à propos d'un champignon que j'ai trouvé il y a quelque temps dans le jardin d'un voisin. De belle taille, il avait l'apparence d'une **lépiote déguenillée** (*Macrolepiota rhacodes*). Dans l'état des connaissances d'alors, j'ai pensé qu'il s'agissait de la variété *hortensis*, qui était considérée comme éventuellement toxique. Récemment on a décrit une autre espèce, très voisine, la **lépiote vénéneuse** (*Macrolepiota venenata*). On ne peut pas affirmer que l'épithète choisie traduise une certitude absolue puisque, aussi dans ce cas, un «essai» du mycologue bien connu Marcel Bon et de quelques collègues n'a entraîné aucune conséquence désagréable.

Les différentes évaluations de la «toxicité» de certaines espèces reposent peut-être sur le fait qu'elles ne sont pas supportées par des personnes dites «sensibles». On ne peut guère savoir autrement si l'on appartient à cette catégorie qu'au moyen d'essais personnels, ce qu'on ne saurait conseiller, eu égard aux conséquences possibles. Des ennuis digestifs peuvent aussi survenir tout simplement parce qu'on a eu les yeux plus gros que le ventre (les champignons sont en principe difficiles à digérer) ou surtout lorsqu'on n'a pas cuit les champignons assez longtemps; cette dernière remarque vaut pratiquement pour toutes les espèces, même si certaines recettes publiées dans les magazines ou dans les livres de cuisine préconisent souvent de courts temps de cuisson.

Les champignons qui poussent dans son jardin présentent l'avantage de pouvoir être observés dans la durée. À titre d'exemple, j'ai pu constater que les **marasmes des oréades** (*Marasmius oreades*), qui se ratatinent (sans pourrir) sous l'effet de la sécheresse, peuvent fort bien regonfler par temps humide, retrouvant leur volume primitif. Très lisible aussi, même et surtout en l'absence des champignons, était la différence de taille et de couleur de l'herbe dans la couronne circulaire où avaient poussé les marasmes. On sait que les expressions «ronds de sorcières» ou «cercles des fées» ont leur origine dans la croyance imaginée d'une danse nocturne de ces êtres éthérés. «Mon» cercle de marasmes était cependant si petit que les danseuses devaient être tout au plus lilliputiennes... si toutefois de telles mini-fées existent.