

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 99 (2021)
Heft: 3

Artikel: Découvert depuis le vélo : Mycenastrum corium
Autor: Vanelli, Primo
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-956362>

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: 30.03.2025

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

Untersuchte Funde

Court BE, Route de Chaluet, 721 m, offene, sandige, gedüngte Erde, Strassenböschung mit Fichten, 25.08.2018, 13.08.2020, leg. & det. P. Vanelli.

Bemerkungen

Die Originalbeschreibung von 1805 gibt bereits ein sehr gutes Bild von dieser Art. Mit dem aussergewöhnlichen Capillitium mit den dornartigen Spitzen ist die Art sicher zu bestimmen.

Nach Angaben von SwissFungi ist die Art in der Schweiz noch nie gefunden worden respektive es liegen keine Meldungen dazu vor. Eine einfache Velotour half somit, eine weitere Pilzart für die Schweiz nachweisen zu können!

Mycenastrum corium gilt als weltweit verbreitet; allerdings sind die meisten Funde aus Europa, Nordamerika und Australien nachgewiesen (Abfrage gbif.org). In Deutschland ist die Art vor allem im Gebiet der ehemaligen DDR zerstreut zu finden (www.pilze-deutschland.de). Auch in Polen ist die Art vereinzelt zu finden (Kujawa et al. 2004). Aus Oesterreich liegen Fundmeldungen aus der Umgebung von Wien und dem Burgenland sowie ein älterer Fund aus der Umgebung von Linz vor.

Die bisherigen Beobachtungen aus Europa deuten auf eine wärmeliebende Art hin, welche nährstoffreiche Standorte bevorzugt. Unsere Fundstelle in einer Höhenstufe von über 700 m ü. M. dürfte

zu den höchstgelegenen gehören. Die Pilze erschienen aber auch hier in ausgesprochen warmen Sommerwochen.

Diese Pilzart dürfte kaum je gegessen werden. Zum Speisewert liegen auch fast keine Angaben vor. Allerdings findet sich eine Meldung aus Mexiko (Perez-Silva et al. 2015), wonach von fünf Personen, welche diesen Pilz gegessen hatten, zwei während sechs Stunden an starkem Durchfall und an Blähungen litten.

Literatur siehe französischer Text

Découvert depuis le vélo: *Mycenastrum corium*

PRIMO VANELLI • ENREGISTRÉ PAR BEATRICE SENN-IRLET • TRADUCTION: J.-J. ROTH

Lors d'une excursion à vélo dans le Jura bernois, un groupe de gastéromycètes au bord d'un pré attire notre attention. Cela vaut la peine de faire une brève pause pour examiner ces fructifications. Est-ce *Bovista plumbea*? Les fructifications sont un peu grosses et leur consistance s'avère caoutchouteuse à la pression; en tout cas ces caractères sont trop atypiques pour des bovistes. La surface est trop fissurée aussi pour une jeune boviste géante (*Langermannia gigantea*). Cependant, la masse de spores mesurée immédiatement à domicile montre un bon accord avec *Langermannia gigantea*. Certains doutes demeurent à propos de cette détermination.

Une semaine plus tard, une rencontre des amis du groupe Myco-Aare a lieu, à laquelle Heinz Cléménçon participe

également. Ce dernier nous conseille d'étudier de plus près le capillitium de ce champignon, car il s'agit d'un élément distinctif important pour certains types de gastéromycètes.

Et en effet: un microscope montre rapidement que ce champignon a un capillitium extraordinaire, fortement ramifié avec des excroissances épineuses.

Dans Krieglsteiner (2000), un dessin correspondant exactement à mes observations attire mon regard: *Mycenastrum corium*.

La satisfaction d'avoir trouvé une rareté est immense. Et c'est ainsi que l'endroit est à nouveau visité après deux ans et que des fructifications fraîches sont à nouveau apparues! Celles-ci seront emballées pour être présentées à la réunion annuelle des mêmes amis. Tout le monde

veut immédiatement observer ces caractères spéciaux et s'asseoir devant le microscope. Mais seules des basides seront observées, tétrasporiques avec une boucle basale, aucune trace de capillitium. La déception est grande...

La recherche du capillitium est reprise le lendemain. Et voilà, les premiers brins incolores sont trouvés. Le troisième jour, le capillitium et les basidiospores sont complètement développés, en revanche les basides ont presque complètement disparu. Nous avons observé le processus de maturation, l'incroyable transformation dans la gleba d'un gastéromycète.

Mycenastrum corium (Guers.) Desv., Anns Sci. Nat., Bot., sér. 2 17: 147 (1842) Agaricaceae, Agaricales, Agaricomycetes, Agaricomycotina, Basidiomycota

Abb. 1 | Fig. 1 **MYCENASTRUM CORIUM** Fruchtkörper | Fructifications

Tag 1: unreif | 1^{er} jour: non mûre

Tag 2: reifend | 2^{ème} jour: mûrante

Tag 3: reif | 3^{ème} jour: mûre



Description originale

Lycoperdon corium Guers. 1805

«Cette espèce se distingue par l'épaisseur et la dureté de son périidium; sa forme est généralement sphérique, parfois réniforme: elle dépasse 1 dm de diamètre; sa surface est lisse, non couverte de verrues, de couleur gris rouille terreuse; elle se décompose irrégulièrement en plusieurs parties; leur sporée en masse est brune; après maturité, l'enveloppe persiste très longtemps en raison de sa dureté. La fructification pousse sur la terre à laquelle elle est attachée par un cordon épais en forme de racine émousée. ... Elle fructifie en plein été.»

Observations personnelles

Fructifications sphériques à légèrement réniformes, de 10-12 cm de diamètre, avec un périidium épais de 2-3 mm, coriace. Les spécimens plus jeunes ressemblent à des œufs de *Phallus impudicus*, surface lisse à motifs grossiers, avec l'âge de couleur grisâtre, plus ou moins étoilés, lobés. Fructifications isolées ou en groupes de deux ou trois. Gleba blanche au début, virant lentement au jaune olive lorsqu'on la coupe à partir du bord. Sans stipe, ni columelle.

Odeur de moisi à épicé. Saveur: douce, épicée.

Spores en masse: brun olive, sphériques, 9,5 µm, ornementées.

Basides à quatre spores, avec boucle basale.

Capillitium jaunâtre, avec des branches latérales montrant des pointes courtes ressemblant à des épines.

Récolte observée

Court BE, Route de Chaluet, 721 m, terrain ouvert, sablonneux, terre fertilisée, talus de route avec épicéas, 25.08.2018, 13.08.2020, leg. & det. Primo Vanelli.

Remarques

La description originale de 1805 donne déjà une très bonne image de cette espèce. L'espèce peut être identifiée de manière fiable grâce à son capillitium inhabituel avec des pointes épineuses.

Selon SwissFungi, l'espèce n'a jamais été trouvée en Suisse, ou bien aucune récolte n'a été rapportée.

Un simple tour à vélo a ainsi permis de prouver qu'il existait une espèce non encore signalée en Suisse!

Mycenastrum corium est considéré comme répandu dans le monde entier, mais la plupart des découvertes proviennent d'Europe, d'Amérique du Nord et d'Australie (requête gbif.org). En Allemagne, l'espèce se trouve principalement dispersée dans la zone de l'ex-RDA (www.pilze-deutschland.de). L'espèce a été découverte sporadiquement en Pologne (Kujawa et al. 2004). De l'Autriche, il y a des rapports de découvertes de la région autour de Vienne et du Burgenland, ainsi qu'une découverte plus ancienne dans la région proche de Linz.

Les observations précédentes d'Europe indiquent une espèce aimant la chaleur, préférant les endroits riches en nutriments. Notre site de récolte à plus de 700 m d'altitude est probablement l'un des plus élevés. Cependant, les champignons sont également apparus ici pendant les semaines d'été extrêmement chaudes.

Ce type de champignon ne doit pas être consommé. Aucune information n'est disponible sur sa valeur alimentaire. Cependant, il existe un rapport du Mexique (Perez-Silva et al. 2015) selon lequel sur cinq personnes qui ont mangé ce champignon, deux ont souffert de diarrhées sévères et de flatulences pendant six heures.

Literatur | Bibliographie

KREISEL H. 2001. Checklist of the gasteral and secotiid Basidiomycetes of Europe, Africa and the Middle East. Österr. Zeitschrift für Pilzkunde 10: 213–313.

KRIEGLSTEINER G. J. (HRS6). 2000. Die Grosspilze Baden-Württembergs, Band 2. Ulmer Verlag.

KUJAWA A., BUJAKIEWICZ A. & J. KARG 2004. *Mycenastrum corium* (Fungi, Agaricales) in Poland. Polish Botanical Journal 49 (1): 63-66.

PEREZ-SILVA, E., HERRERA, T., MEDINA-ORTIZ, A.J. 2015. *Mycenastrum corium* and gastrointestinal mycetism in Mexico. Mycotaxon 130 (3), 641-645.

Abb. 3 Basidien und unreife Sporen (in Kongorot)

Fig. 3 Basides et spores non mûres (dans le rouge Congo)

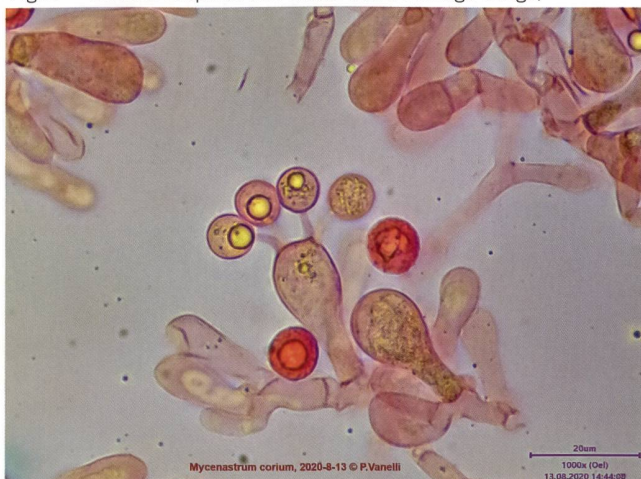


Abb. 4 Capillitium mit reifen Sporen

Fig. 4 Capillitium avec des spores mûres

