

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 20 (1942)
Heft: 11

Artikel: Deux curiosités mycologiques
Autor: Berlincourt, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934381>

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: 22.12.2024

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

Als ein weiterer Fund, der ebenfalls interessieren dürfte, erwähne ich noch den Goldblättrigen Krempling, *Paxillus rodoxantus*, den ich während der grossen Trockenheit in drei Exemplaren an einem feuchten Waldwege fand. Dieser Pilz, von weitem einer jungen Ziegenlippe nicht unähnlich, ist, wenn man ihn wendet, prachtvoll anzusehen.

Als neuer Fund, der als selten taxiert werden darf, wurde mir der Rosablättrige Schirmling, *Lep. laevis* Krombh. überbracht. Ricken führt diesen Pilz als identisch mit *Lep. naucina* Fr. auf, was aber nach Michael-Schulz, Nr. 118, nicht richtig ist, indem *Lep. naucina* Fr. einen körnig-aufreissenden Hut besitzt, während *Lep. laevis* glatt bleibt. Der mir überbrachte Pilz war durchaus glatt, etwas gelbfleckig und könnte leicht mit Champignons

verwechselt werden. Er wurde in einem Garten gefunden.

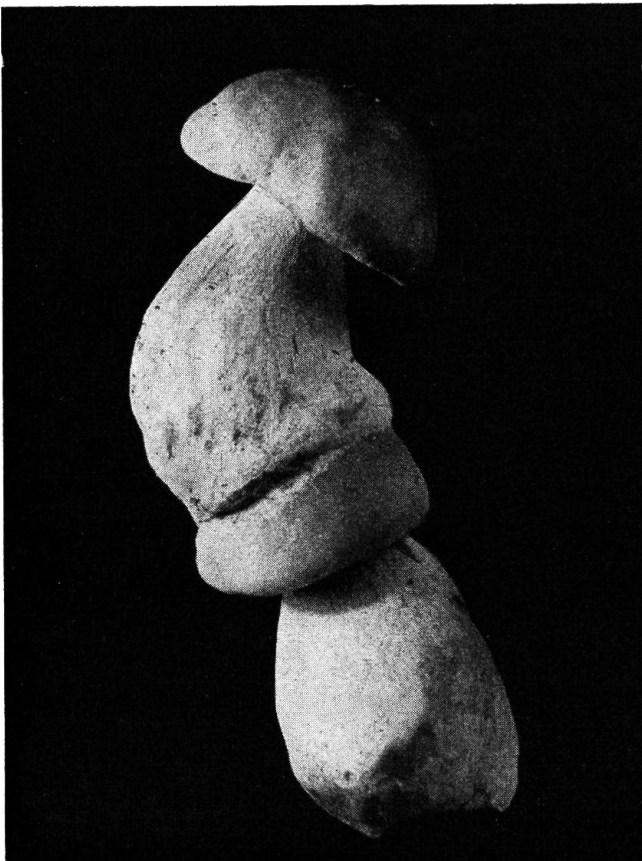
Was Sommer und Herbst versäumt haben, das scheint der Spätherbst nachzuholen, denn jetzt (Ende Oktober) wird noch eine Masse von Pilzen eingebracht (Steinpilze, Maronenpilze etc.). Merkwürdig ist auch, wie dieser Spätherbst noch Ritterlinge etc. hervorbringt, die mehrere Jahre nicht erschienen sind, z. B. den Veilchenritterling, *Tricholoma irinum* (massenhaft); während andererseits Spätherbst-Ritterlinge fast ganz ausblieben, wie etwa *equestre*, *nudum*, *imbricatum* etc.

Gönnen wir nun unsern Lieblingen wieder den Winterschlaf, sie haben uns auch dieses Jahr sowohl vom idealen wie vom kulinarischen Standpunkte aus manche Freude gebracht.

Deux curiosités mycologiques.

M. G. Erismann, à Neuveville, a trouvé, dans la région du Jolimont, au sud-ouest du lac de Biemme, un double bolet: *Boletus edulis*

Bull., formé de deux champignons superposés comme l'indique la photographie n° 1 ci-jointe, due à M. Alfred Acquadro, photographe à Neuveville.



On aurait pu croire qu'un mystificateur habile, après avoir coupé le chapeau du premier et la base du second, avait réussi à les coller ensemble si parfaitement qu'on n'apercevait pas de solution de continuité entre les deux. Il n'en est rien, car une section à travers les deux champignons permettait de voir que les hyphes du premier se continuaient directement dans le pied du second!

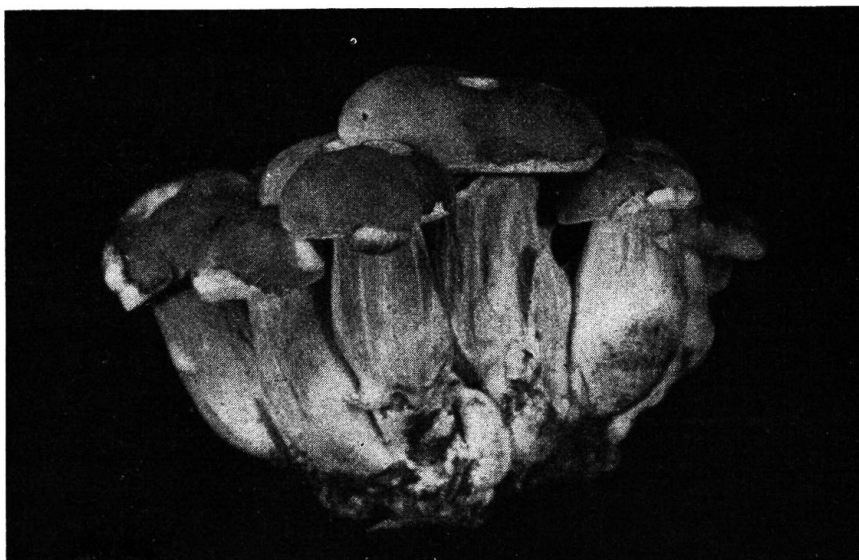
Comment expliquer cette monstruosité mycologique? Il est probable que le champignon inférieur a reçu, au moment de sortir de terre, une blessure causée par le passage d'un homme ou d'un animal et que, au niveau de la lésion, une prolifération des cellules a provoqué la formation d'un nouveau champignon qui a ainsi coiffé le premier.

Une autre curiosité est représentée par la photographie n° 2. C'est un groupe de quatorze bolets accolés les uns aux autres et

formant une seule touffe. Le plus grand avait un diamètre de 8 à 9 cm. et le plus petit (invisible sur la photo) mesurait environ 2 cm.

Il n'est pas rare de rencontrer deux, peut-être trois bolets soudés ensemble; mais quatorze, c'est quelque chose de rare, qui vaut la peine d'être signalé.

A. Berlincourt.



Petites nouvelles.

L'entolome livide en a fait des siennes, ces derniers temps! Rien qu'à Neuveville, il y a eu plusieurs cas d'empoisonnement, heureusement la plupart bénins et se bornant à des vomissements et à des entérites de peu de durée. Un cas cependant a nécessité l'intervention du médecin. Une famille de trois personnes avait consommé pour le repas du soir un « bon » plat de champignons, soi-disant des m e u n i e r s. Deux heures environ après le repas, les premiers symptômes se manifestaient. Le mari, le plus fortement atteint, a été malade pendant une semaine. Hier, au Landeron, une famille composée de neuf personnes a été empoisonnée. Les symptômes étaient de nouveau ceux de l'entolome livide. Trois des intéressés ont été atteints gravement

et un (probablement de constitution plus faible) très gravement. Actuellement, tous sont hors de danger.

Je vous ai parlé, en son temps, de certains arbres attaqués par l'armillaire couleur de miel. J'observe depuis trois ans un marronnier atteint au point que l'écorce s'est détachée sur une surface de plusieurs décimètres carrés. L'année dernière, il n'y a eu que quelques exemplaires sur le tronc. Cette année, je n'ai pas encore observé d'armillaires sur l'arbre; mais il y a actuellement au pied de celui-ci une abondante végétation de coprins micacés, *Coprinus micaceus* Bull. Les coprins auraient-ils la propriété de refouler ou d'expulser les armillaires? Il faudra voir!

A. Berlincourt.

Eine Anregung.

Von Hans Walty, Lenzburg.

Man stelle sich einmal vor, welche Bedeutung es hätte, wenn es gelänge, unsere wichtigsten Speisepilze nach Belieben zu züchten. Zum Beispiel den Steinpilz. Wenn es möglich wäre, ihn an geeigneten Stellen mit Erfolg anzusäen, wie man etwa Getreide ansät. Dann würden die zu diesem Zweck ausersehenen Waldparzellen durch ihren Steinpilzertrag bedeutend mehr Geld einbringen als nur durch

den Holzschlag. Es kann jedermann selbst ausrechnen, was die Waldbesitzer, Private oder Gemeinden, aus ihrem Wald herausholen würden, wo das Kilo Steinpilze 5 und mehr Franken einbringt.*) Es ist aber nicht nur der

*) Da Angebot und Nachfrage den Preis jeder Ware bestimmen, müsste im Falle einer Massenproduktion mit einem geringern Erlös gerechnet werden, was im Interesse der Verbraucher läge. «Volksnahrung» soll eben billig sein! Red.