

# **La page du débutant = Die Seite für den Anfänger ; Positivliste der Speisepilze = Liste positive des champignons comestibles ; Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko = Comunicazioni Vapko**

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **68 (1990)**

Heft 4

PDF erstellt am: **18.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Auch 1989 suchten wir einige Male nach dem Pilz, aber ohne Erfolg; er ist ausgeblieben. Nun schreiben wir den 24. Februar 1990. Und siehe da: Der Pilz erschien am gleichen Standort mit vier schönen Fruchtkörpern, einen Monat früher als 1988. Unsere Freude ist natürlich gross über unseren neuerlichen Fund.  
E. Beck und M. Marti, Erlenweg 3, 4552 Derendingen

## Une découverte intéressante et rare: *Urnula craterium*

*De toute évidence le hasard nous gratifie d'un heureux concours de circonstances: Je venais de lire les manuscrits concernant l'espèce figurée dans la planche ci-contre et le facteur m'apportait une lettre de Derendingen qui traitait exactement du même champignon: l'Urnule en cratère. Une diapositive annexée montrait quelques apothécies urniformes noires — que je reconnus bien sûr au premier coup d'œil. Nous ne pouvons pas, décemment, publier une planche supplémentaire de *Urnula craterium*, mais nous reproduisons ici les lignes par lesquelles les deux amis mycophiles E. Beck et M. Marti racontent comment ils firent leur trouvaille relativement peu fréquente.*

François Brunelli

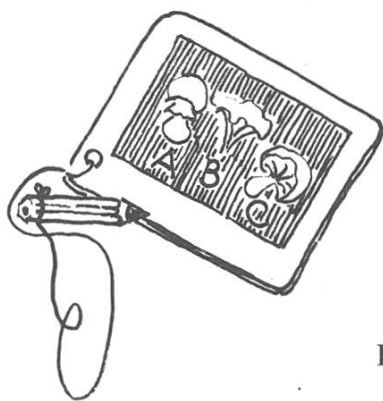
Le 20 mars 1988 nous fîmes, comme chaque année à cette période, une courte excursion printanière dans un bois mêlé de chênes et d'épicéas au-dessus du Landeron. Notre intention était de contrôler si le joli *Entoloma hirtipes* avait déjà poussé son chapeau foncé à travers le tapis de feuilles mortes.

Nous n'avons pas trouvé le fragile Entolome: c'était apparemment encore trop tôt. Nous acceptions l'idée de revenir bredouilles lorsque, sur une branche à demi enfouie dans le terrain, notre regard rencontra un groupe dense de calices noirs, de 3—4 cm de diamètre. Notre surprise était à la mesure du fait que nous n'avions jamais vu encore de tels champignons. Nous cherchâmes encore dans les environs, pas en vain puisque nous en avons encore trouvé un exemplaire. Ayant cueilli quelques sujets dans la première station, nous regagnâmes nos pénates, fort curieux de pouvoir donner un nom à notre récolte. Nos recherches nous conduisirent à *Urnula craterium* (Moser IIa [Ascomycètes], page 121; Michael-Hennig II, planche 240; Boudier, planche 341).

La littérature dit que cette espèce est rare en Europe, mais fréquente aux Etats-Unis. Nous avons alors envoyé à MM. P. Baumann et J. Breitenbach chacun un exemplaire de la récolte, leur demandant de confirmer notre détermination. Tous les deux se déclarèrent de notre avis, ce qui nous a réjouis.

En 1989, à plusieurs reprises, nous avons recherché cet Ascomycète: sans succès. La présente lettre est datée du 24 février 1990: et voilà qu'à la même station sont apparus quatre beaux exemplaires, donc un mois plus tôt qu'en 1988. Bien évidemment, notre joie est grande, à cette nouvelle découverte.

E. Beck et M. Marti, Erlenweg 3, 4552 Derendingen



## la page du débutant



### Lettres a mon neveu Nicolas (14)

Mon cher neveu,

Le mycélium est une chose tellement importante dans la vie des champignons qu'il mérite largement une réflexion prolongée; après avoir écrit quelques lignes au sujet des **primordiums** et des **rhizomorphes**, je

dois te présenter encore deux formations remarquables: les **sclérotés** et les «**ronds de sorcières**» ou «**cercles de fées**». Il s'agit toujours du chapitre:

### Des spores aux carpophores (3)

Il existe des espèces de champignons, assez nombreuses, qui fabriquent une sorte de «mycélium permanent», qui peut rester longtemps au repos — en tout cas plusieurs mois — et qui ne recommence à croître que si les conditions internes (celles du sol ou du substrat) se révèlent favorables à ce renouveau. Un peu comme dans le cas des primordiums, il se produit une pelote serrée d'hyphes mycéliennes — mais cette pelote n'est pas forcément sphérique —, englobant souvent des particules de terre; ce tissu dur et compact est souvent enclos dans une sorte de coquille solide et de couleur foncée. Pour découvrir, dans le terrain, ces formations nommées des **sclérotés**, il faut souvent creuser assez profond sous un carpophore, en évitant de déchirer les cordons mycéliens qui le rattachent, comme un cordon ombilical, à la pelote. Un sclérote peut ne pas dépasser la taille d'une tête d'épingle, mais il peut aussi atteindre la taille d'une noix ou même davantage.

Un exemple plus ou moins connu, au moins par ouï-dire, est l'ergot du seigle, que l'on voit apparaître sur les épis de cette céréale, qui est toxique et qui, en des temps d'ignorance, a provoqué de véritables épidémies («mal des Ardents») parce que l'ergot avait été moulu en farine avec les grains. Eh bien, l'ergot est en réalité le sclérote d'une espèce qui a trouvé une intéressante stratégie de survie: les sclérotés formés sur les épis tombent à terre en automne et y passent l'hiver; au printemps ils donnent naissance à des carpophores; ceux-ci produisent des spores dont le mycélium infecte la céréale et forme des sclérotés sur les épis; ces sclérotés tombent sur le terrain et le cycle recommence.

Un autre exemple intéressant et célèbre est la «Pierre à champignons» que les Italiens nomment «*Pietra fungaia*», qui est connue depuis plusieurs siècles — apparemment dès l'Antiquité — et qui a donné lieu à l'une des plus anciennes formes de «culture». Il s'agit d'une masse, de la taille d'une tête humaine, constituée de tissu mycélien d'une espèce de Polypore (*Polyporus tuberaster*); dans cette masse sont inclus des particules de terre et des restes de végétaux. Celui qui a la chance de trouver une «*pietra fungaia*» peut l'emporter à domicile, l'enfouir dans de la terre humide et la conserver au chaud; un hasard favorable fera apparaître sur ce sclérote des carpophores qui, du reste, sont parfaitement comestibles.

Je voudrais enfin te dire quelques mots des «**cercles de fées**» ou «**ronds de sorcières**». Pour qui en voit un pour la première fois, il reste souvent bouche bée et se pose maintes questions; pour l'amateur initié, la présence d'un cercle de fées peut causer quelque accélération du pouls... Un rond de sorcières, c'est un alignement plus ou moins circulaire de carpophores. La croyance populaire attribuait son apparition aux danses nocturnes de fées ou de sorcières.

Dans les prés, même si les carpophores sont absents, on voit souvent des cercles bien dessinés où l'herbe est plus drue et d'un vert plus foncé qu'à l'intérieur ou à l'extérieur. Le phénomène s'explique de la façon suivante: à partir de la germination de spores en un lieu donné, le mycélium se développe radialement dans toutes les directions; le mycélium vieillit vers l'arrière et les hyphes terminales, les plus jeunes, se trouvent à l'avant. Au fur et à mesure des années, le cercle augmente de diamètre; les carpophores apparaissent à la périphérie du cercle. Vers l'arrière immédiat de la zone vert foncé, le sol est épuisé, le mycélium y ayant prélevé les substances nécessaires à son développement: fréquemment, dans cette région, l'herbe est beaucoup plus courte et plus pâle, et même parfois la terre est mise à nu. Dans la zone vert foncé, la présence de nitrites, que les champignons sont capables d'accumuler, joue le rôle d'engrais, en quantité idéale pour la croissance des herbages. À l'arrière, par contre, la proportion de ces nitrites est trop importante et provoque une brûlure des racines, qui va jusqu'à la disparition — pour plusieurs années parfois — des plantes herbacées. On est bien loin d'une danse présumée de lutins, de fées ou de sorcières!

Dans les forêts, les ronds de sorcières sont plus rares et souvent incomplets: ici la progression du mycélium se heurte aux troncs et aux racines des arbres. Cependant lorsque, dans une forêt, on tombe sur deux ou trois groupes apparemment isolés de carpophores, il vaut la peine de déterminer le cercle auquel ils appartiennent et il est possible de trouver d'autres régions de ce cercle imaginaire peuplées, elles aussi, de carpo-

phores de la même espèce. La vitesse de croissance radiale annuelle des ronds de sorcières est généralement d'environ 10 centimètres, dans la mesure où la configuration du terrain permet cette croissance. Dans des prairies et des steppes plus ou moins plates, le diamètre des cercles peut atteindre plusieurs centaines de mètres. On peut évidemment en déduire l'âge du mycélium initial. Certains ronds de sorcières datent de quelques centaines d'années: étonnant, non?

Ce sera tout pour aujourd'hui. Mais nous n'en avons pas terminé pour autant avec les mycéliums: il faudra que je t'explique en tout cas deux rôles fondamentaux qu'ils jouent dans l'équilibre écologique de la nature; les mycéliums — tous les mycéliums! — sont de puissants *décomposeurs* et certains entretiennent avec les végétaux «supérieurs» une commensalité bénéfique aux deux partenaires, sous la forme de «*mycorhizes*». Ce sera l'objet de prochaines correspondances.

En attendant, tu as le bonjour de

Tonton Marcel



### Xanders vierzehnter Pilzbrief

Lieber Jörg,

nachdem ich Dir letztesmal über Primordien und Rhizomorphen geschrieben habe, sollst Du heute wie angekündigt einiges über **Sklerotien** und **Hexenringe** erfahren. Auch diese Erscheinungsformen gehören zum überaus wichtigen Kapitel

### Von der Spore zum Pilzfruchtkörper (3)

Manche Pilzarten bilden eine Art Dauermyzel aus, das lange Zeit im Ruhezustand verharren kann, bis es unter günstigen Bedingungen wieder zu wachsen beginnt. Es entsteht durch eine sehr dichte Verflechtung der Myzelfäden — manchmal unter Einschluss von Erdteilchen — zu einem kompakten Gebilde, das oft eine derbe, dunkle, schalenartige Umhüllung hat. Man nennt diese Myzel-Dauerformen **Sklerotien**. Sie können klein sein wie ein Stecknadelkopf, aber auch die Grösse einer Nuss oder mehr erreichen. Mehr oder weniger bekannt ist wohl das **Mutterkorn**, das sich in Getreideähren — vorab des Roggens — entwickelt, sehr giftig ist und früher zu epidemieartigen Erkrankungen geführt hat, wenn es unerkannt mit den Getreidekörnern mitvermahlen wurde. Das Mutterkorn ist das Sklerotium eines Pilzes (*Claviceps purpurea*), der sich einer besonderen Überlebensstrategie bedient. Im normalen Zyklus fällt das Mutterkorn im Herbst auf den Boden, wo es überwintert. Im Frühjahr bildet dieses Sklerotium dann Fruchtkörper aus, deren Sporen die jungen Getreidepflanzen infizieren und dort zu neuen Sklerotien heranwachsen.

Ein besonders interessantes Sklerotium kann man beim sogenannten Klumpenporling (*Polyporus tuberosus*) finden. Es handelt sich um ein bis kopfgrosses Gebilde, das vom Myzel unter Einschluss von Erde und Pflanzenteilen geformt wird. Wenn man einen solchen Klumpen entdeckt, kann man ihn nach Hause nehmen, in feuchte Erde einbetten und an einem warmen Ort aufbewahren. Falls man Glück hat, entwickeln sich daraus neue Fruchtkörper, die man sogar essen kann. Dieser Klumpenporling war anscheinend schon in der Antike bekannt. Jedenfalls wurde sein Sklerotium unter dem Namen «*Pietra fungaia*» (Schwammstein) bereits vor Jahrhunderten in Italien für eine Art Pilzzucht verwendet.

Zum Schluss möchte ich noch eine Erscheinung erwähnen, die oft einen verblüffenden Anblick bietet und ein Pilzlerherz höher schlagen lässt. Gelegentlich kann man auf eine Gruppe von Pilzfruchtkörpern stös-

sen, die in einer mehr oder weniger ringförmigen Anordnung gewachsen sind. Es handelt sich um die sogenannten **Hexenringe**. Diesen Namen haben sie daher, weil man früher glaubte, dass sie als Tanzplätze von Hexen dienten.

Tatsächlich entstehen sie dadurch, dass bei gewissen Pilzarten das Myzel von einem zentralen Punkt aus strahlenförmig nach aussen wächst und die Fruchtkörper nur am jeweils äussersten Ende gebildet werden. Hexenringe gibt es sowohl in Wäldern wie auch im offenen Gelände. In Grünflächen kann man sie gelegentlich schon erkennen, wenn noch keine Fruchtkörper vorhanden sind. Das Pilzmyzel beeinflusst durch seinen Stoffwechsel nämlich den Pflanzenwuchs. Beiderseits der Ringzone erscheint er deutlich verstärkt und oft intensiver grün als sonst. Innerhalb des Ringes gibt es dann manchmal Zonen, in denen die Vegetation mehr oder weniger verkümmert ist. In der intensiv grünen Zone hat das Myzel düngende Nährsalze in einer für die Pflanzen idealen Menge angereichert. Weiter gegen innen ist die Konzentration der Salze für die Pflanzen aber zu gross und vermag sogar deren Wurzeln zu verbrennen.

In Wäldern sind die Hexenringe oft wenig ausgeprägt, weil dort das Myzel teilweise durch Baumwurzeln usw. an der weiteren Ausbreitung gehindert wird. Wenn man also in einem Wald auf zwei oder drei anscheinend vereinzelt Gruppen von ringbildenden Pilzen stösst, kann es sich lohnen, den dadurch angedeuteten Kreis abzusuchen. Man wird auf diese Weise manchmal noch eine ganze Anzahl von weiteren Fruchtkörpern finden können.

Hexenringe zeigen im Prinzip jedes Jahr eine radiale Zuwachsrate von 10 oder mehr Centimetern, sofern es das Gelände erlaubt. In Steppen- und Prairiegebieten können sie einen Durchmesser von mehreren hundert Metern erreichen.

Aus diesen Gegebenheiten lässt sich auch das ungefähre Alter eines solchen Hexenrings bzw. seines Myzels berechnen. Man ist dabei schon zu erstaunlichen Zahlen gekommen, nach denen grosse Hexenringe einige hundert Jahre alt sein könnten.

Das genügt für heute. Die Myzelien werden uns allerdings auch später wieder beschäftigen. Auf alle Fälle muss ich noch auf zwei grundlegende Aufgaben zu sprechen kommen, die sie im ökologischen Gleichgewicht der Natur spielen: Die Pilze sind nämlich die stärksten Abbauer von totem organischem Material. Und zum andern bilden viele Myzelien mit höheren Pflanzen eine Art Lebensgemeinschaft, von der beide Partner profitieren: die Mykorrhiza. Aber dies werden Themen späterer Briefe sein.

In der Zwischenzeit sei herzlich gegrüsst von Deinem

Xander

## Positivliste der Speisepilze

(Kreisschreiben Nr. 11 des Bundesamtes für Gesundheitswesen)

Sehr geehrte Damen und Herren

Gemäss Artikel 207 Absatz 1 der Lebensmittelverordnung (LMV, SR 817.02) soll das Eidgenössische Departement des Innern in einer Verordnung (V EDI) die zulässigen Speisepilze festlegen.

Die Realisierung dieser Verordnung erleidet aus Gründen, die unsere Abteilung nicht beeinflussen konnte (s. Kreisschreiben Nr. 5 vom 9. 2. 1989), nochmals eine Verzögerung, d. h. sie wird nicht vor dem 1. 1. 1990, dem Ablauf der Übergangsfrist für Art. 207 LMV, in Kraft gesetzt werden können.

Im Sinne einer Hilfestellung für den Vollzug der Lebensmittelkontrolle bei der Erteilung der Handelsbewilligung nach Art. 204/2 LMV sowie als Orientierung für den Handel veröffentlichen wir in der Beilage die Positivliste der Speisepilze, so wie sie als Bestandteil dieser V EDI vorgesehen ist. Wir weisen aber ausdrücklich darauf hin, dass beiliegende Positivliste *keinen rechtsverbindlichen Charakter* hat, sind aber für Mitteilungen über Ihre Erfahrungen bei der Anwendung dieser Liste dankbar.

Mit freundlichen Grüssen

Bundesamt für Gesundheitswesen  
Abteilung Lebensmittelkontrolle  
Der Chef: Dr. H. Strauss, stv. Direktor

## Nachwort der Redaktion

*Im letzten Satz seines Kreisschreibens bittet der Chef der Abteilung Lebensmittelkontrolle des Bundesamtes für Gesundheitswesen um «Mitteilungen über Ihre Erfahrungen bei der Anwendung dieser Liste». Konkret heisst dies wohl: Welche Pilzarten sollten von der Liste gestrichen werden? Welche kämen Ihrer Meinung nach noch hinzu? Sollte irgendwo differenziert werden? — Antworten auf diese Fragen interessieren auch die Redaktoren, und ich bitte deshalb unsere Leserinnen und Leser, uns ihre Erfahrungen mitzuteilen. Die eingegangenen Antworten werden wir in der SZP veröffentlichen.*

H. Göpfert

## Liste positive des champignons comestibles

(Circulaire no 11 de l'Office fédéral de la santé publique)

Mesdames, Messieurs,

Conformément au premier alinéa de l'article 207 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires (ODA, RS 817.02), il appartient au Département fédéral de l'intérieur de déterminer par voie d'ordonnance (ODFI) les champignons reconnus comestibles.

Pour des raisons indépendantes de notre volonté (*cf. notre circulaire no 5 du 9. 2. 1989*) la réalisation de cette ordonnance subit de nouveau un retard. Elle ne pourra pas être mise en vigueur avant le 1. 1. 1990, date à laquelle le délai transitoire pour l'article 207 de l'ODA prend fin.

Afin de venir en aide d'une part aux organes de contrôle des denrées alimentaires chargés d'exécuter la loi et notamment d'attribuer, en vertu du 2<sup>e</sup> alinéa de l'article 204 de l'ODA, des autorisations de mise dans le commerce et d'autre part aux commerçants, nous publions ci-joint, à titre indicatif une liste des champignons comestibles qu'il est prévu de faire figurer en annexe de l'ODFI mentionnée. Nous insistons sur le fait que cette liste *n'a pas force de loi*. Expérience faite, ayez l'obligeance de nous faire parvenir vos commentaires sur la composition de cette liste.

Nous vous prions de prendre connaissance de ce qui précède et d'agréer, Mesdames, Messieurs, nos salutations distinguées.

Office fédéral de la santé publique  
Division du contrôle des denrées alimentaires  
Le chef; Dr H. Strauss, Directeur suppléant

## Postscriptum de la Rédaction

*«Expérience faite, ayez l'obligeance de nous faire parvenir vos commentaires sur la composition de cette liste»: cette requête du Directeur suppléant de la Division du contrôle des denrées alimentaires de l'O.F.S.P. vous concerne, chers lecteurs et lectrices. Précisons la question: Quelles espèces devraient être rayées de la liste? Quelles espèces faudrait-il y adjoindre? Quelles précisions, quelles remarques faudrait-il y ajouter? Vos réponses à ces questions nous intéressent. Vos propres expériences dans le domaine du contrôle peuvent être riches d'enseignement. Pour vos réponses, pour vos remarques, le BSM réservera les pages nécessaires; la Rédaction vous remercie d'avance de votre contribution.*

F. Brunelli

# Liste der als Speisepilze zugelassenen Pilze – Liste des champignons comestibles

Pilzname lateinisch	Pilzname deutsch	Nom en français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
<b>Agaricus</b> <i>aestivalis</i> (Moell.) Moell. <i>arvensis</i> Schff. ex Fr. <i>augustus</i> Fr. <i>bisporus</i> (Lge.) Sing. <i>campester</i> (L.) Fr. <i>haemorrhoidarius</i> Kalchbr. ex Schulz <i>hortensis</i> (Cke.) Pilat <i>macrosporus</i> (Moell. ex Schff.) Pilat <i>perrarus</i> Schulz. <i>silvaticus</i> Schff. ex Secr. <i>silvicola</i> (Vitt.) Sacc. <b>Agrocybe</b> <i>aegerita</i> (Brig.) Sing. <b>Albatrellus</b> <i>confluens</i> (Alb. & Schw. ex Fr.) Kotl. & Pouz. <i>ovinus</i> (Schff. ex Fr.) Kotl. & Pouz. <b>Amanita</b> <i>caesarea</i> (Scop. ex Fr.) Pers. ex. Schw. <i>rubescens</i> (Pers. ex Fr.) S.F. Gray <b>Armillariella</b> <i>mellea</i> (Vahl. ex Fr.) Karst. <b>Auricularia</b> <i>auricula-judae</i> (Fr.) Quél.	<b>Champignons, Egerlinge</b> Sommer- Schaf-, Weisser Anis- Riesen- Garten-, Zucht- Wiesen-, Feld- Grosser Wald-, Blut- Zucht- Grossporiger- Varietät des Riesen- Wald- Dünnfleischiger Anis- <b>Ackerlinge, Erdschüpplinge</b> Südlicher- <b>Porlinge</b> Sammel- Schaf- <b>Wulstlinge</b> Kaiserling Perlpilz  Hallimasch  Judasohr  <b>Röhrlinge</b> Schwarzer Steinpilz, Weisser Bronzeröhrling Sommersteinpilz Gelber Bronzeröhrling Herren-, Steinpilz Marokkanischer- Kiefernsteinpilz	<b>Agaric</b> d'été des jachères auguste cultivé champêtre sanguinolent des jardins à grande spore gigantesque des forêts des bois <b>Pholiote</b> du peuplier <b>Polypore</b> confluent des brebis <b>Amanite</b> des Césars Golmote <b>Armillaire</b> couleur de miel  Oreille de Judas  <b>Bolet</b> tête de nègre  Cèpe d'été appendiculé Cèpe de Bordeaux bai du Maroc Cèpe des pins	×	×	×	×	×	×	×
<b>Boletus</b> <i>aereus</i> Bull. ex Fr. <i>aestivalis</i> Paul. ex Fr. <i>appendiculatus</i> Schff. ex Fr. <i>edulis</i> Bull. ex Fr. <i>mamorenensis</i> Redeuilh <i>pinicola</i> Vitt.			×	×	×	×	×	×	×

Pilzname lateinisch	Pilzname deutsch	Nom en français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
<b>Calocybe</b> <i>gambosa</i> (Fr.) Donk	<b>Schönköpfe</b> Maipilz, Mairitterling	<b>Tricholome</b> St-Georges			×				
<b>Calvatia</b> <i>utriformis</i> (Bull. ex Pers.) Jaap	<b>Bauchpilze</b> Hasenbovist	<b>Vesse de loup</b> en forme d'outré			×				
<b>Camarophyllus</b> <i>lacmus</i> Fr.	<b>Ellerlinge</b> Violettgrauer-	<b>Hygrophore</b> gris-violacé			×				
<i>niveus</i> (Scop. ex Fr.) Wünsche	Glasisweisser-	blanc de neige			×				
<i>pratensis</i> (Pers. ex Fr.) Kummer	Orange-	des prés			×				
<b>Cantharellus</b> <i>cibarius</i> Fr.	<b>Leislinge</b> Eierschwamm, Pfifferling	<b>Chanterelle</b> jaune		×	×	×	×	×	
<i>lutescens</i> (Fr.) Kickx	Gelbe Kraterelle	jaunissante		×	×	×	×	×	
<i>tubaeformis</i> Fr.	Trompetenpfifferling	d'automne		×	×	×	×	×	
<b>Cenococcum</b> <i>geophyllum</i> Fr.			×						×
<b>Chroogomphus</b> <i>helveticus</i> (Sing.) Moser	<b>Gelbfüße</b> Helvetischer-	<b>Gomphide</b> helvétique			×				
<i>rutilus</i> (Schff. ex Fr.) O. K. Miller	Kupferroter-, Schmierling	rutilant			×				
<b>Clitocybe</b> <i>geotropa</i> (Bull. ex Fr.) Quéf.	<b>Trichterlinge</b> Mönchskopf	<b>Clitocybe</b> Tête de Moine			×				
<i>gibba</i> (Pers. ex Fr.) Kummer	Ockerbrauner-	en entonnoir			×				
<i>odora</i> (Bull. ex Fr.) Kummer, (Müll. ex Fries) S. F. Gray	Anis-	anisé			×				
<b>Clitopilus</b> <i>prunulus</i> (Scop. ex Fr.) Kummer	Mehräsling, Mehlpilz	Meunier			×				
<b>Coprinus</b> <i>comatus</i> (forma ovatus) (Müll. ex Fr.) S. F. Gray	<b>Tintlinge</b> Schopf-	<b>Coprin</b> chevelu			×		×		
<b>Cortinarius</b> <i>glaucoopus</i> (Schff. ex Fr.) Fr.	<b>Schleierlinge</b> Knollenloser Klumpfuss	<b>Cortinaire</b> à chair glauque			×				
<i>praestans</i> (Cord.) Gill.	Schleiereule	éminent			×				
<i>varius</i> Fr.	Ziegelgelber Schleimkopf	varié			×				
<b>Craterellus</b> <i>cornucopioides</i> (L. ex Fr.) Pers.	Herbst-, Totentrompete	Trompette des morts		×	×	×	×	×	×

<sup>1</sup> Abgabe an den Letztverbraucher nur in Form von Granulat oder Pulver zulässig <sup>1</sup> la mise au dernier utilisateur uniquement sous forme de poudres ou de granulés



Pilzname lateinisch	Pilzname deutsch	Nom en français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
<i>Fistulina hepatica</i> Schff. ex Fr.	Ochsenzunge, Leberpilz	Langue de bœuf							
<i>Flammulina velutipes</i> (Curt. ex Fr.) Sing.	Samtfussrübling	<b>Collybie</b> à pied velouté	×		×			×	
<i>Gomphidius glutinosus</i> (Schff.) Fr.	<b>Schmierlinge, Gelbfüsse</b> Grosser-, Kuhmaul	<b>Gomphide</b> glutineux		×	×				
<i>Gomphus clavatus</i> (Pers. ex Fr.) Kotl. & Pouz.	Schweinsohr	Chanterelle violette		×	×				
<i>Grifola frondosa</i> (Dicks. ex Fr.) S.F. Gray	Klapperschwamm, Laubporling	<b>Polypore</b> en touffe		×	×				
<i>umbellata</i> (Pers. ex Fr.) Pilát	Ästiger Büschelporling, Eichhase	en ombelle		×	×				
<i>Hydnum repandum</i> L. ex Fr.	<b>Stachel-, Stoppelpilz</b>	<b>Hydne</b>		×	×				
<i>rufescens</i> (Schff.) Barla	Semmelstoppelpilz	Pied de mouton		×	×		×	×	
<i>Hygrocybe coccinea</i> (Schff. ex Fr.) Kummer	Rötender-, Rostrot-	rousseâtre		×	×				
<i>punicea</i> (Fr.) Kummer	<b>Saftlinge</b>	<b>Hygrophore</b>		×	×				
<i>Hygrophorus agathosmus</i> (Fr. ex Secr.) Fr.	Kirschroter-	cocciné							
<i>camarophyllus</i> (Alb. & Schw. ex Fr.) Dumée	Grösster-	rouge-ponceau							
Grandjean & Mre.	<b>Schnecklinge</b>	<b>Hygrophore</b>							
<i>discoideus</i> (Pers. ex Fr.) Fr.	Wohlrüchender-	à odeur d'amande		×	×				
<i>hypothejus</i> (Fr. ex Fr.) Fr.	Russbrauner-	des chèvres		×	×				
<i>leucophaeus</i> (Scop. ex Fr.) Fr.	Braunscheibiger-	discoïde							
<i>marzuolus</i> (Fr.) Bres.	Frost-	à lames soufre		×	×				
<i>nemoreus</i> (Lasch) Fr.	Seidigerandeter-	à marge soyeuse		×	×				
<i>pustulatus</i> (Pers. ex Fr.) Fr.	März-, Schneepilz	de mars		×	×				
<i>tephroleucus</i> (Pers. ex Fr.) Fr.	Wald-	des bois		×	×				
<i>Kuehneromyces mutabilis</i> (Schff. ex Fr.) Sing. & Smith	Schwarzpunktierter-	pustulé		×	×				
	Stockschwämmchen	blanc-cendré		×	×				
		<b>Pholiote</b> changeante	×						×

Pilzname lateinisch	Pilzname deutsch	Nom en français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
<b>Laccaria</b> <i>amethystina</i> (Bolt. ex Hooker) Murr. <i>laccata</i> (Scop. ex Fr.) Bk. & Bk.	<b>Bläulinge, Lacktrichterlinge</b> Violetter-, Amethystblauer- Rötlicher-, Roter-	<b>Laccaire</b> améthyste laqué			×				
<b>Lactarius</b> <i>deliciosus</i> Fr. <i>determinus</i> Gröger <i>salmonicolor</i> Heim & Lecl. <i>sanguifluus</i> (Paulet ex Fr.) Fr. <i>semisanguifluus</i> Heim & Lecl. <i>volemus</i> Fr.	<b>Milchlinge</b> Echter-, Edelreizker Bitterer-, Fichten- Lachsreizker Blutreizker Kiefernreizker Birken-, Milchbrätling	<b>Lactaire</b> délicieux des épicias couleur saumon sanguin mi-sanguin Vachotte			×				
<b>Langermannia</b> <i>gigantea</i> (Pers.) Smarda	Riesenbovist	<b>Vesse de loup</b> géante			×				
<b>Leccinium</b> <i>aurantiacum</i> (Bull. ex St. Am.) S. F. Gray <i>scabrum</i> (Bull. ex Fr.) S. F. Gray	<b>Rauhfüsse</b> Espenrotkappe Birkenpilz	<b>Bolet</b> orangé du bouleau			×				
<b>Lentinellus</b> <i>cochleatus</i> (Pers. ex Fr.) Karsten	<b>Zählänge</b> Anis-	<b>Lentin</b> en colimaçon			×				
<b>Lentinus</b> <i>edodes</i> (Berk.) Sing.	<b>Sägeblättlinge</b> Shiitake-Pilz	Shiitake	×	×	×				×
<b>Lepista</b> <i>gilva</i> (Pers. ex Fr.) Roze <i>glaucozana</i> (Bres.) Sing. <i>inversa</i> (Scop ex Fr.) Pat. <i>luscina</i> (Fr.) Sing. <i>nuda</i> (Bull. ex Fr.) Cke. <i>personata</i> (Fr. ex Fr.) Cke. <i>sordida</i> (Fr.) Sing.	<b>Rötleritterlinge, -trichter.</b> Fahlgelber Trichterling Blassblauer Ritterling Fuchsroter Trichterling Mehliger Ritterling Violetter Ritterling Zweifarbiger Ritterling Fleischbrauner Ritterling	<b>Lépiste</b> poudrée glauque retournée guttulée Pied bleu à pied violet sordide			×				
<b>Leucocortinarium</b> <i>bulbiger</i> (Alb. & Schw. ex Fr.) Sing.	Schleieritterling	<b>Leucopaxille</b> bulbeux			×				
<b>Lycoperdon</b> <i>caelatum</i> Fr. <i>perlatum</i> Pers. ex Pers. (= <i>L. gemmatum</i> Fr.)	<b>Stäublinge, Boviste</b> Hasen- Flaschen-	<b>Vesse de Loup</b> ciselée perlée			×				

Pilzname lateinisch	Pilzname deutsch	Nom en français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
<b>Lyophyllum</b> <i>decastes</i> (Fr.) Sing. <i>fumosum</i> (Pers. ex Fr.)	<b>Raslinge</b> Frost-, Büschelritterling Grauer Knäuel-, Geselliger Ritterling	<b>Tricholome</b> aggrégé enfumé			X X				
<b>Macrolepiota</b> <i>gracilentia</i> (Fr.) Moser <i>procera</i> (Scop. ex Fr.) Sing. <i>rhacodes</i> (Vitt.) Sing.	<b>Riesenschirmling</b> Zitzen- Grosser-, Parasol Rötender-	<b>Lépiote</b> gracile élevée déguenillée			X X X				
<b>Marasmius</b> <i>oreades</i> (Bolt. ex Fr.) Fr.	<b>Schwindlinge</b> Nelken-, Feld-	Mousseron		X				X	
<b>Melanoleuca</b> <i>brevipes</i> (Bull. ex Fr.) Pat. <i>cognata</i> (Fr.) K. & M. <i>grammopodia</i> (Bull. ex Fr.) Pat. <i>melaleuca</i> (Pers. ex Fr.) Mre. <i>subalpina</i> (Britz.) Brsky. & Stangl.	<b>Weichritterlinge</b> Kurzstieliger- Frühlings- Rillstieliger- Gemeiner- Alpweiden-	<b>Mélanoleuca</b> à pied court apparenté à pied strié blanc et noir de montagne			X X X X X				
<b>Mitrophora</b> <i>semilibera</i> (DC. ex Fr.) Lev.	Glocken-, Mützenmorchel	<b>Mitrophore</b> semi-libre							
<b>Morchella</b> <i>conica</i> (et varietates) Pers. <i>elata</i> Fr. <i>esculenta</i> (et varietates) Pers. ex St. Am.	<b>Morcheln</b> Spitze-, Glocken- Hohe- Speise-	<b>Morille</b> noire élançée jaune		X X X	X X X	X X X	X X X	X X X	
<b>Pholiota</b> <i>nameco</i> (T. Ito) Ito & Imai	<b>Schüpplinge, Flämmlinge</b> Klebriger Schüppling, Namekotakepilz	<b>Pholiote</b> nameco						X	
<b>Pleurotus</b> <i>cornucopiae</i> Paul. ex Fries <i>eryngii</i> Fr. ex DC. ssp. <i>nebrodensis</i> Inz. <i>ostreatus</i> (Jacq. ex Fr.) Kummer	<b>Seitlinge</b> Rillstieliger- Kräuter- Austern-	<b>Pleurote</b> corne d'abondance du panicaut en forme d'huître		X X X	X X X	X X X	X X X	X X X	
<b>Pseudoclitocybe</b> <i>cyathiformis</i> (Bull. ex Fr.) Sing.	<b>Gabeltrichterlinge</b> Kaffeebrauner-	<b>Clitocybe</b> en coupe		X					
<b>Ptychoverpa</b> <i>bohemica</i> (Krombholz) Boud.	Böhmische Verpel	Verpe de Bohême		X	X	X	X	X	

Pilzname lateinisch	Pilzname deutsch	Nom en français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
<b>Ramaria</b> <i>botrytis</i> (Fr.) Ricken	<b>Korallen, Ziegenbärte</b> Hahnenkamm-, Rötliche K.	<b>Clavaire</b> Chou-fleur			×				
<b>Rhodocybe</b> <i>truncata</i> (Schff. ex Fr.) Sing.	<b>Tellerlinge, Bitterlinge</b> Würziger Tellerritterling	<b>Rhodocybe</b> tronqué			×				
<b>Rhizopogon</b> <i>roseolus</i> (Corda in Sturm) Fr.		<b>Rhizopogon</b> jaunâtre							×
<b>Rozites</b> <i>caperata</i> (Pers. ex Fr.) Karst.	Zigeuner, Reifpilz	<b>Pholiote</b> ridée			×				
<b>Russula</b> <i>cyanoxantha</i> Schff. ex Fr.	<b>Täublinge</b> Frauen-	<b>Russule</b> charbonnière			×				
<i>mustelina</i> Fr.	Wiesel-	brune			×				
<i>vesca</i> Fr.	Speise-	comestible			×				
<i>virescens</i> (Schff. ex Zant.) Fr.	Gefelderter Grün-	verdoyante			×				
<i>xerampelina</i> (Schff. ex Secr.) Fr.	Roter Herings-	feuille morte			×				
<b>Sarcodon</b> <i>imbricatum</i> (L. ex Fr.) Quéf.	Habichts-, Rehpilz	<b>Hydne</b> Epervier		×	×			×	
<b>Sparassis</b> <i>crispa</i> Wulfen ex Fr.	Krause Glucke	<b>Sparasis</b> crépu			×				
<b>Stropharia</b> <i>rugosoannulata</i> (Farlow ex Murrill)	<b>Träuschlinge</b> Rotbrauner Riesen-, Braunkappe	<b>Strophaire</b> cultivée		×	×			×	
<b>Suillus</b> <i>bovinus</i> (L. ex Fr.) O. Kuntze	<b>Schmierröhrlinge</b> Kuh-	<b>Bolet</b> des bouviers			×				
<i>granulatus</i> (L. ex Fr.) O. Kuntze	Körnchen-, Schmerling	granulé			×			×	
<i>grevillei</i> (Klotsch) Sing.	Gold-	élégant						×	
<i>luteus</i> (L. ex Fr.) S. F. Gray	Butterpilz	beurré			×			×	
<b>Terfezia</b> <i>boudieri</i> Chat.		<b>Terfez</b> de Boudier			×				
<i>leonis</i> Tul.		du Lion			×				×
<b>Tremella</b> <i>fuciformis</i> Berk.	<b>Zitterlinge</b> Spindelförmiger-	<b>Trémelle</b> en fuseau							×

Pilzname lateinisch	Pilzname deutsch	Nom en français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
<b>Tricholoma</b> <i>columbetta</i> (Fr.) Kummer <i>flavovirens</i> (Pers. ex Fr.) Lund. & Nannf. <i>portentosum</i> (Fr.) Quéf. <i>terreum</i> (Schff. ex Fr.) Kummer	<b>Ritterlinge</b> Seidiger- Echter-, Grünling Schwarzfaseriger- Erd-	<b>Tricholome</b> blanche colombe équestre prétentieux terreux		×	×		×	×	
<b>Tuber</b> <i>aestivum</i> Vitt. <i>brumale</i> Vitt. <i>magnatum</i> Pico <i>melanosporum</i> Vitt. <i>uncinatum</i> Vitt.	<b>Trüffel</b> Sommer- Winter- Piemont-, Italienischer- Perigord- Weisse-	<b>Truffe</b> d'été d'hiver des Magnats à veines plissées de Bourgogne		×	×		×	×	
<b>Verpa</b> <i>bohemica</i> Pers. <i>digitaliformis</i> Pers.	<b>Verpel</b> Verpel Fingerhut-	<b>Verpe</b> de Bohême en forme de doigt		×	×				
<b>Volvariella</b> <i>esculenta</i> (Masse) Sing.	<b>Scheidlinge</b> Reisstroh-	<b>Volvaire</b> comestible		×	×		×		
<b>Xerocomus</b> <i>badius</i> (Fr.) Kühn ex Gilb. <i>chrysesteron</i> (Bull. ex St. Am.) Quéf. <i>rubellus</i> (Krbh.) Quéf. <i>subtomentosus</i> (L. ex Fr.) Quéf.	<b>Filzröhrlinge</b> Maronen- Rotfuss- Blutroter- Ziegenlippe	<b>Bolet</b> bai à chair jaune multicolore subtamenteux		×	×		×		

*Légende:*

A = Speisepilze, die durch Kultivierung gewonnen werden dürfen  
B.1 = Frische Speisepilze, die für den Handel zugelassen sind  
B.2 = Frische Speisepilze, die für den direkten Verkauf am Marktstand  
zugelassen sind (Wochenmarkt)

C.1 = Getrocknete Pilze  
C.2 = Tiefgekühlte Pilze

C.3 = Pilze, die für die Verwendung in Nasskonserven und Garniermassen  
zugelassen sind

C.4 = Pilze, die nur für die Verwendung in Garniermassen zugelassen sind

*Légende:*

A = Champignons comestibles admis à la culture

B.1 = Champignons comestibles frais, admis dans le commerce  
B.2 = Champignons comestibles frais, admis pour les marchés  
(Marché hebdomadaire)

C.1 = Champignons séchés

C.2 = Champignons surgelés

C.3 = Champignons en conserves et masses à garnir

C.4 = Champignons en masses à garnir

Vapko - Mitteilungen  
Communications Vapko  
Comunicazioni Vapko



**Cours VAPKO romande**

*Date:* du 10 au 15 septembre 1990

*Lieu:* Anzère/VS

*Inscriptions:* jusqu'au 15 août chez Michel Dunant, Laboratoire cantonal, case 166, 1211 Genève 4

*Renseignements:* même adresse

Classe d'examen — classes pour débutants et avancés — classes de recyclage — classe pour mycologues. Excursions chaque jour, nombreuses possibilités (rive gauche et rive droite de la vallée du Rhône). Etude et déterminations chaque jour avec les conseils des moniteurs. En soirée, conférence(s) et/ou visionnement vidéo-cassettes.

Respectez le délai d'inscription. Merci!

Literaturbesprechung  
Recension  
Recensioni



**Farbatlas der Basidiomyceten. Von Prof. Dr. M. Moser, Dr. W. Jülich** und unter Mitarbeit von **C. Furrer-Ziogas**. 7. Lieferung. Textteil VIII und 24 Seiten, Bildteil 144 farbige Abbildungen auf 84 Tafeln. Ringbuchform. Fischer Verlag 1989. Preis Fr.105.— (inklusive Ordner).

Nach einem Unterbruch von fast anderthalb Jahren ist eine weitere Lieferung — es ist die siebte — des Farbatlasses der Basidiomyceten erschienen. Sie enthält Diagnosen (mit Angaben über Gattungstypus, Synonyme, Merkmale, Ökologie, Abgrenzung und Literatur) in deutscher, englischer, französischer und italienischer Sprache der sechs Gattungen *Phylloporus* (Goldblatt), *Flammulina* (Samtfussrübling), *Gymnopilus* (Flämmlinge), *Bulbillomyces*, *Meruliopsis* und *Mycoacia*, sowie ein Gattungs- und Artenregister aller bis jetzt erschienenen Lieferungen.

Hauptbestandteil sind natürlich die 84 Farbtafeln. 35 von ihnen, also knapp die Hälfte, sind den Röhrlingen und Blätterpilzen gewidmet. Meist sind zwei Arten auf einer Seite abgebildet. Wie in den früheren Lieferungen zeigen die Studioaufnahmen jeweils eine Reihe von Pilzfruchtkörpern in verschiedenen Altersstadien, dazu aus verschiedenen Gesichtswinkeln, sowie auch im Schnitt. — Eigentliche Schwerpunkte fehlen. Vertreten mit mehr als zwei Arten sind indessen die Gattungen *Leccinum* (Rauhfüsse, 6 Arten), *Agrocybe* (Ackerlinge, 7), *Amanita* (Wulstlinge, 4), *Collybia* (Rüblinge, 6), *Cortinarius* (Haarschleierlinge, 13), *Cystoderma* (Körnchenschirmlinge, 6), *Flammulaster* (4) und *Gymnopilus* (Flämmlinge, 6).

Die weiteren 49 Tafeln zeigen 31 Aphylophorales (Nichtblätterpilze), 5 Heterobasidiomycetes (Gallertpilze) und 13 Gastromycetes (Bauchpilze), wobei eine Tafel jeweils für eine einzige Art reserviert ist (entweder eine ganzseitige oder zwei halbseitige Abbildungen). Mit wenigen Ausnahmen handelt es sich dabei um Standortaufnahmen.

Da es das Ziel der Autoren ist, mit der Zeit alle bei uns vorkommenden Basidiomyceten (Ständerpilze) in den Atlas aufzunehmen, finden sich in dieser Lieferung sowohl allgemeinbekannte Arten wie der ganz gewöhnliche Eierschwamm als auch Abbildungen von Pilzen, denen (wie *Leccinum corsicum* und *L. rotundifoliae*) wohl die wenigsten unserer Leser schon begegnet sein dürften. Wann die Autoren aber ihr anvisiertes Ziel erreichen, wird bei gleichbleibendem «Erscheinungstempo» der Lieferungen zum grossen Leidwesen der Subscribenten kaum vor der Jahrtausendwende sein.

Heinz Göpfert