

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 71 (1993)  
**Heft:** 7

**Rubrik:** Einführung in die Pilzkunde = Pages d'initiation

### **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:** 29.10.2024

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

e il Sig. L. e F. Marti, Peseux, che ci hanno trasmesso preziose indicazioni relative alle loro raccolte di questo fungo, e che ci hanno accolto calorosamente per farci scoprire la loro ricca iconografia su questo soggetto.

*Testo e disegni:* François Freléhoux, Rue F. Soguel 24, 2053 Cernier

*Foto:* Emilio Valobonsi, Rue du Port 22, 2024 St-Aubin

*Traduzione:* E. Zenone

*Bibliografia:* vedi testo francese

## Einführung in die Pilzkunde

### Xanders fünfunddreissigster Pilzbrief

#### Schirmlingsartige (1): Grössere Schirmlinge

Lieber Jörg,

unter den schirmlingsartigen Pilzen gibt es eine Gattung, deren Vertreter so gross sind, dass man sie Riesen-Schirmlinge (*Macrolepiota*) nennt. – Wahrscheinlich erstaunt es Dich, wenn ich Dir zuerst einmal sage, dass diese Riesenschirmlinge verhältnismässig nah verwandt nicht nur mit den Champignons, sondern auch mit den Wulstlingen sind. Schliesslich weiss «man» doch, dass der Parasol essbar ist, sich andererseits aber unter den Wulstlingen die heimtückischsten Mörderpilze befinden! «Giftig» und «essbar» sind aber ebensowenig wie Hutfarben keine Kriterien, wenn es sich darum handelt, Pilze in Familien und andere Gruppen einzuteilen, um so etwas Ordnung in ihre ungeheure Vielfalt zu erhalten.

Die verschiedenen Riesenschirmlinge sind Weisssporer und wirklich stattliche und meist auch fleischige Blätterpilze. Wenn ihr Hut aufschirmt, zerreisst seine trockene Oberschicht in grössere oder kleinere, zuweilen auch faserige Schuppen, die aber nicht abgewischt werden können. Die Lamellen sind dünn, hellfarbig oder ganz weiss und berühren den Stiel nicht; sie sind also frei. Dies ist mit ein Grund, warum sich der Stiel sehr leicht vom Hut trennen lässt. Der Stiel hat eine knollige Basis, die aber keinerlei Scheide oder warzige Reste einer Aussenhülle aufweist. Dafür trägt der Stiel oberhalb der Mitte Reste einer Hülle. Dieser Ring ist meist verschiebbar und oft kompliziert gebaut. (Die entsprechenden Reste bei den Wulstlingen nennt man Manschette; diese ist nie verschiebbar, sondern hängt schlaff herab.)

Star unter diesen Pilzen ist natürlich der **Parasol** (*Macrolepiota procera*) oder einfach **der Riesenschirmling**. Mir gefällt auch sein italienischer Name, wird er doch bei unseren südlichen Nachbarn *mazza di tamburo*, also Paukenschlegel genannt. So sehen nämlich junge Fruchtkörper aus! Ihr Hut ist eiförmig und noch geschlossen, eben gerade wie der Kopfteil des Schlegels. Wenn der Hut dann aufschirmt, kann er einen Durchmesser von gegen 30 cm erreichen; ohne jeden Zweifel gehört der Parasol also zu unseren grössten Blätterpilzen. Beim Aufschirmen wächst zwar das helle Hutfleisch, nicht aber die ursprüngliche braune Huthaut. Deshalb wird diese in viele Schuppen zerissen. Da das Wachstum in der äusseren Huthälfte am stärksten ist, scheint es nur natürlich, dass dort die Schuppen weiter auseinanderstehen als weiter innen; die bucklige Mitte bleibt sogar schön braun und glatt. Eine ähnliche Entwicklung ist auch an den Stielen zu beobachten. Auch ihre Rinde ist ursprünglich gleichmässig braun. Wenn das Längenwachstum einsetzt, zerreisst die Stielrinde in braune Querbänder, die sich deutlich von der darunterliegenden Schicht abheben. Einen so gezeichneten Stiel nennt man genattert. – Beim noch jungen Pilz liegt der Hutrand dem Stiel an, und sowohl die Oberhaut des Hutes als auch eine weitere Schicht darunter ist mit dem Stiel verbunden. Der Ring, der später als Rest am Stiel zurückbleibt, ist deshalb doppelt ausgebildet und an der Rissstelle fransig bis fetzig gerandet. Der Ring ist verschiebbar (Abb. 5).



Das Hutfleisch ist weich, weiss, riecht angenehm und schmeckt nach Haselnüssen. Es ist auch sehr gut zu essen, wenn man den Hut wie ein Kotelett in der Pfanne gut brät. Nicht so der Stiel; dieser ist nämlich faserig-zäh, schliesslich fast holzig. Sonderbarerweise kommt es trotzdem nicht selten vor, dass unser Toxikologe in seinen Jahresberichten auch gerade den Parasol erwähnt, wenn er von Pilzvergiftungen spricht. In den seltensten Fällen dürfte es sich dabei meiner Meinung nach um Verwechslungen mit wirklichen Giftpilzen gehandelt haben. Viel eher sind es wohl zwei andere Gründe, die zu Vergiftungen führen. Der Riesenschirmling ist nämlich nicht nur einer unserer grössten, sondern auch ein recht häufiger Blätterpilz, der an Waldrändern, in Waldwiesen, lichten Nadel- und Laubwäldern und auch in Gärten vorkommt. Darum ist er wohl der bekannteste wildwachsende Lamellenpilz. «Man» kennt ihn also. So wie einer meiner Kollegen ihn kannte. Weil dieser aber doch ganz sicher sein wollte, bat er mich in seinen parkähnlichen Garten. Tatsächlich, mindestens zwei Dutzend Parasole standen in der Nähe einer Zypresse. Ich pflückte einen – und musste darauf meinen Kollegen arg enttäuschen. Nicht nur war der Hut des Pilzes schon recht schwammig anzufühlen; auch die Lamellen waren schon stark braunfleckig, der ganze Pilz also überständig und darum nicht mehr zu geniessen. Ich bin sicher, die Familie hätte Bauchgrimmen gekriegt nach einer solchen Riesenschirmling-Mahlzeit. – Meine zweite Vermutung hat etwas mit der Zubereitungsart zu tun. Natürlich ist das gut gebratene Pilz-Kotelett ein Leckerbissen; aber es darf nicht ein Zweiminutenschnitzel sein! Dieses ist nämlich praktisch noch roh und darum wie fast alle Speisepilze in ungekochtem Zustand recht eigentlich giftig.

Auch wenn ich vermute, der Parasol wäre wohl unser bekanntester Blätterpilz, bin ich doch davon überzeugt, dass er häufig verwechselt wird. Sein «Doppelgänger» wird aber ohne nachteilige Folgen verspeist. Dabei dürfte es sich in den meisten Fällen um einen der essbaren «Brüder», vorab um den **Rötenden-** oder **Safranschirmling** (*Macrolepiota rachodes* [fälschlich meist *rachodes* geschrieben]) handeln. Auch dieser Pilz wird recht gross, doch erreicht er die Extremmasse des Parasols bei weitem nicht. Auch die Hutoberseiten der beiden ähneln sich sehr, wobei die sparrigen Schuppen des Rötenden manchmal noch etwas ausgeprägter sind. Wie der Name sagt, rötet dieser Pilz: Er rötet, wenn Du über seine Lamellen streichst; auch das zunächst weisse Fleisch läuft bei Verletzung lebhaft gelbrot oder safranrot an. Und auch der Stiel rötet, was sehr gut beobachtet werden kann, da er nicht genattert, sondern zuerst gleichmässig weiss und später etwas schmutzigbräunlich ist. Wie der Parasol bevorzugt auch der Safranschirmling Parkanlagen und lichte Wälder, wo er besonders bei Rottannen zu finden ist.

Noch eine Nummer kleiner als der Safranschirmling ist der **Jungfern-Schirmling** (*Macrolepiota puellaris*). Junge Exemplare sind ganz weiss, sogar die Schüppchen sind weiss. Ich fand einmal einen ganzen Trupp in einem Fichtenwald der Alpen; den prachtvollen Anblick werde ich nicht vergessen. Ältere Pilze bekommen eine zuerst gelbliche und dann eine bräunliche Scheibe, und der Stiel wird etwas bräunlich. Lamellen und Fleisch röten ganz schwach, weshalb der Pilz früher als eine Unterart des Safran-Schirmlings betrachtet wurde.

Kaum in Wäldern, dafür aber auf Wiesen und Äckern ist der **Acker-Schirmling** (*Macrolepiota excoriata*) zu finden – sein Name erklärt sich also von selbst. Der bis 12 cm grosse Pilz heisst aber

- 
1. *Macrolepiota procera*, Riesenschirmling oder Parasol, Lépiote élevée
  2. *Macrolepiota procera*, junger Fruchtkörper, carpophore juvénile
  3. *Macrolepiota gracilentata*, Zitzenschirmling, Lépiote mamelonnée
  4. *Macrolepiota rachodes*, Rötender- oder Safranschirmling, Lépiote déguenillée
  5. *Macrolepiota rachodes*, Hutoberfläche, cuticule
  6. *Macrolepiota excoriata*, Acker- oder Geschundener Schirmling, Lépiote excoriée
  7. *Lepiota aspera*, Spitzschuppiger oder Kegelschuppiger Schirmling, Lépiote à écailles aiguës
  8. *Macrolepiota puellaris*, Jungfern-Schirmling, Lépiote jeune fille
  9. *Leucoagaricus pudicus* = *leucothites*, Kompost-Egerlingsschirmling oder Rosablättriger Schirmpilz, Lépiote pudique

(Abbildungen nach Dias aus der Verbandssammlung / Les dias proviennent de la diathèque de l'USSM)

auch noch **Geschundener Schirmling**, und dieser Name ist ebenso zutreffend: Der Hutrand des aufgeschirmten Pilzes ist nämlich nicht glatt, sondern zackig-fransig vom Stiel abgerissen, so dass der Rand wie geschunden erscheint. Im Gegensatz zu den schon erwähnten Riesenschirmling-Arten weist der Hut des Geschundenen nicht dachziegelige, sondern eher angedrückte Schuppen auf. Diese sind blassbräunlich und heben sich vom weisslichen Untergrund nur wenig ab. Der Stiel ist kahl und nicht genattert, und der Pilz rötet nirgends. Sein Ring ist verhältnismässig dünn, nicht doppelt wie beim Parasol, dafür aber zweifach gekniet (Abb. 2).

Als letzter Vertreter der eigentlichen Riesenschirmlinge sei der **Zitzenschirmling** (*Macrolepiota gracilentata*) genannt. Dieser ähnelt dem Parasol sehr (er hat zum Beispiel auch einen genatterten Stiel, und er rötet nirgends), ist aber in allen Ausmassen bedeutend schwächtiger, so dass er geradezu als Kleinausgabe des grossen Bruders betrachtet werden kann. Ein weiterer deutscher Name ist denn auch **Schlanker Riesenschirmling**. So erreicht sein Hut, der einen Buckel aufweist und nur mit kleinen Schuppen bedeckt ist, einen Durchmesser von höchstens 15 cm. Auch der Ring ist merklich kleiner und bei jungen Exemplaren trichterig aufsteigend (Abb. 4).

Auch der **Spitzschuppige** oder **Kegelschuppige Schirmling** (*Lepiota aspera*) kann bis 15 cm Hutdurchmesser, also recht stattliche Ausmasse erreichen, gehört aber nicht in die gleiche Gattung wie die Riesenschirmlinge (*Macrolepiota*), sondern zu den «gewöhnlichen» Schirmlingen (*Lepiota*). Schon sein Name weist auf den entscheidenden Unterschied hin: Die rostbraunen, meist sehr zahlreichen und konzentrisch angeordneten Hutschuppen sind ausgesprochen spitzkegelig und nicht flach und auch nicht dachziegelig wie diejenigen der *Macrolepiota*-Vertreter. Vom weissen, seidigen Untergrund heben sie sich sehr deutlich ab. Der noch geschlossene, halbkugelige Hut gleicht einem kleinen Igel; später ist er ausgebreitet, behält aber immer seinen Buckel. Die weissen Lamellen sind sehr dichtstehend, gegabelt und an der Schneide feingekerbt. Der kräftige Stiel ist oberhalb des Ringes weiss oder nur blass bräunlich und etwas gerieft. Viel gröber ist das unterste Stieldrittel, das oft mit vielen dunkelbraunen und gürtelig angeordneten Schuppen versehen ist. Die Basis selbst ist knollig; nicht selten bleiben am gepflückten Pilz Mycelfasern daran hängen. Wie die Schuppen unterscheidet sich auch der Ring dieses Pilzes deutlich von demjenigen der Riesenschirmlinge. Beim Spitzschuppigen ist er nämlich weder doppelt noch verschiebbar noch sonstwie kompliziert gebaut. Vielmehr ist er einfach, dünn, häutig und herabhängend (Abb. 1). Auf der Oberseite ist der Ring weiss, auf der Unterseite und am Rand aber bräunlich.

Der recht hübsche Pilz ist in unseren Wäldern, aber auch in Gärten und Parkanlagen nicht selten zu finden. Er taucht auch ziemlich häufig in den Pilzkontrollstellen auf. Dort wird man ihn aber auf den Abfallhaufen werfen; denn der Kegelschuppige Schirmling hat nicht nur einen widerlichen Geruch, sondern er ist auch leicht giftig.

Vertreter einer ebenfalls mittelgross werdenden Gattung von Schirmlingsartigen ist der **Kompost-Egerlingsschirmling** (*Leucoagaricus pudicus*). Dass er schon manches Kopfzerbrechen verursacht hat, ist auch daraus zu ersehen, dass der Pilz in älteren Büchern als *Lepiota naucina*, in neuesten aber *Leucoagaricus leucothites* genannt wird. Auch im Deutschen besitzt er in «**Rosablättriger Schirmpilz**» und «**Rosablättriger Egerlingsschirmpilz**» noch weitere Namen. Dies alles ändert nichts daran, dass unser Pilz ausgesprochen schön ist. Der schneeweisse, fast glatte und seidige Hut stösst zuerst wie ein oben abgerundeter Zylinder aus dem Boden, um bald darauf halbkugelig und schliesslich ganz ausgebreitet zu werden. Manchmal ist sein Rand noch gardinenartig mit kleinen, weissen Fetzen behangen. Ihr Gegenstück bleibt am Stiel als dünner, häutiger Ring zurück (Abb. 3). Dieser ist ebenfalls weiss und etwas beweglich, aber nicht doppel ausgebildet wie bei den Riesenschirmlingen. Auch die Lamellen sind anfänglich weiss, später werden sie leicht rosa – was ja auch in einigen seiner Namen zum Ausdruck kommt. – Noch vor einem Jahr war der

---

**Benützen Sie für Ihre Bücherkäufe unsere  
Verbandsbuchhandlung**

Ihr Leiter ist: Beat Dahinden, Ennetemmen, 6166 Hasle LU

---

Kompost-Egerlingsschirmling für mich ein eher seltener Pilz, den man etwa in einem Gartenbeet fand. Im Jahre 1992 überraschte er nicht nur mich, sondern auch viele andere Pilzamateure durch sein Massenauftreten. Anfangs September fand er sich in unzähligen Gärten und narrete viele Gartenfreunde, die in ihm etwas Champignon- oder auch Knollenblätterpilzähnliches sahen und der Sache doch nicht ganz trauten.

Der Kompost-Egerlingsschirmling hat noch einige ihm ähnliche, nähere Verwandte; sie sind aber seltener zu finden.

Das wär's über einige grössere Schirmlingsartige. Nächstesmal soll dann die Rede sein von den «eigentlichen Schirmlingen», also von Vertretern der Gattung *Lepiota*. Bis dahin sei gegrüsst von  
Deinem  
Xander

## Pages d'initiation

### Lettres à mon neveu Nicolas (35)

#### Lépiotes au sens large (1): Les «grandes Lépiotes»

Mon cher neveu,

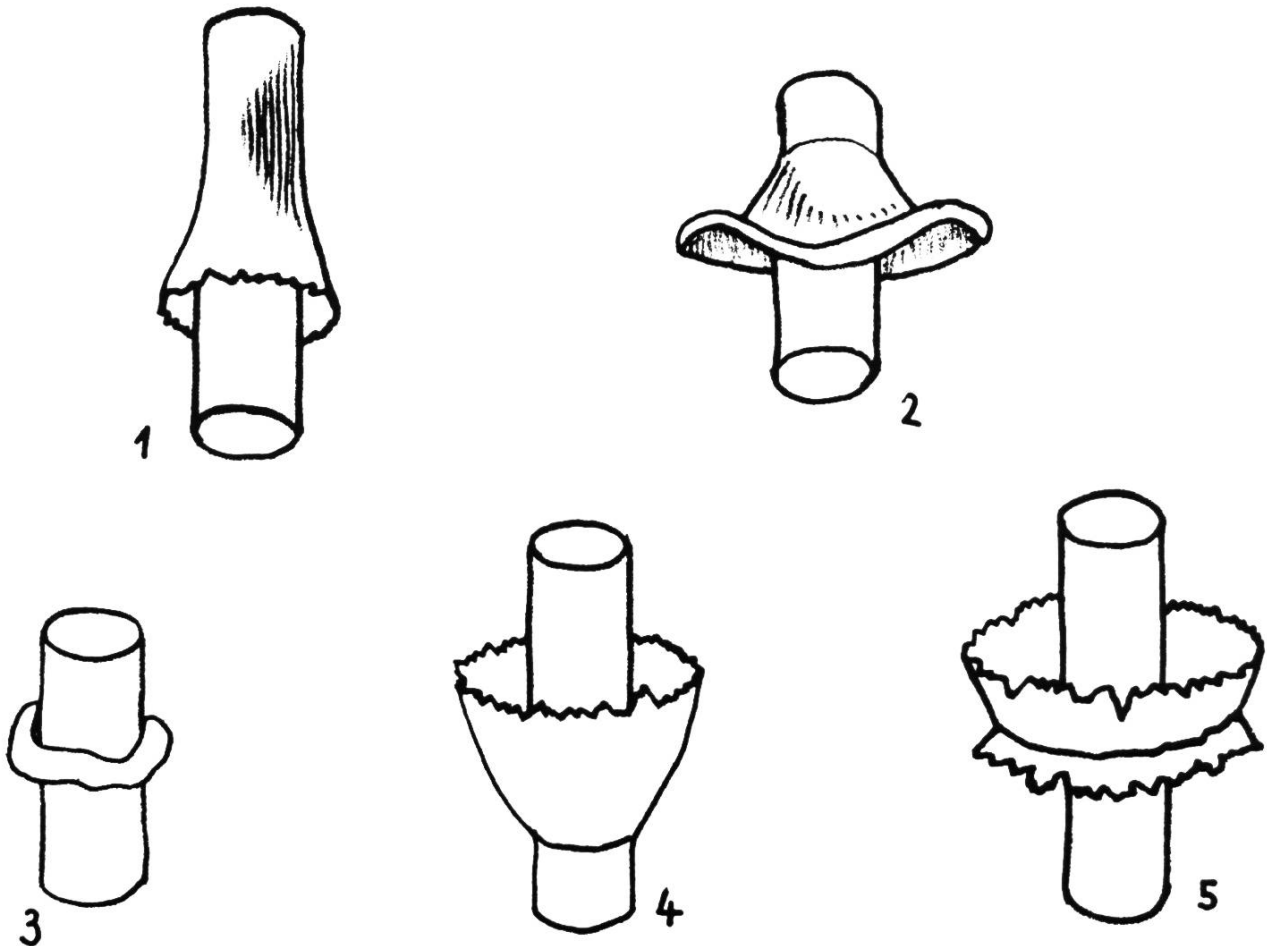
Tu as certainement déjà entendu le terme «Lépiote»; et je ne crois pas me tromper en affirmant que tu connaissais la «Lépiote élevée» avant que je t'aie écrit ma première lettre en janvier 1989. Ou du moins tu «croyais connaître» ce champignon, qui porte une foule de noms en français – ce qui prouve bien sa popularité –: Coulemelle, Couleuvrée, Golmotte, Nez de chat, Potiron, Parasol, Grisotte, Saint-Michel, et d'autres noms encore. Je vais probablement t'étonner si je te dis que la Lépiote élevée est relativement apparentée de près avec les Psalliotés et aussi avec les Amanites. Car «tout le monde» sait bien que la Coulemelle est comestible, alors que parmi les Amanites on trouve les espèces les plus dangereusement mortelles de chez nous! Mais lorsqu'il s'agit de classer les champignons en familles, genres ou autres groupements, les termes «comestible» et «toxique», pas plus que par exemple la couleur du chapeau, ne sont des critères permettant de mettre un peu d'ordre dans leur presque infinie diversité.

Le titre «grandes Lépiotes» traduit exactement le nom de genre *Macrolepiota* (le mot grec «macros» signifie «grand»), et les mycologues ont créé ce genre pour des espèces de Lépiotes effectivement de belle taille, généralement bien charnues et à sporée blanche. Une chose qui les caractérise, c'est que la surface du chapeau est sèche et, lorsque le chapeau s'étale, cette surface se déchire en squames plus ou moins grandes, parfois aussi en fibrilles, qui ne sont pas détérisiles, c'est à dire que si on cherche à les enlever, on déchire aussi la chair. Remarque que ce caractère a donné le mot «Lépiote» (en grec, «lépis» signifie «écaille»: pense aux lépidoptères, ou papillons, dont les ailes sont recouvertes de fines écailles aux couleurs chatoyantes). Les lames sont minces, de couleur claire ou toutes blanches; elles ne touchent pas le pied: elles sont donc libres. C'est l'une des raisons pour lesquelles le pied se sépare facilement du chapeau; la seconde raison est d'ordre microscopique: entre la chair fibreuse du pied et la chair filamenteuse du chapeau, on trouve une couche de cellules plus courtes et plus ou moins arrondies, ce qui, évidemment, facilite la séparation. Le pied est bulbeux à la base, mais on n'y voit aucune volve ni aucun flocon qui seraient des vestiges du voile général. Par contre, plus haut que son milieu, le pied est orné de restes du voile secondaire: c'est un anneau, souvent coulissant et souvent de structure fort complexe.

La **Lépiote élevée** (*Macrolepiota procera*) est évidemment la reine de son groupe. Son nom italien: «Mazza di tamburo», baguette de tambour, est très évocateur de l'apparence de cette Lépiote dans son jeune âge: sur un pied déjà bien long, le chapeau est encore fermé et ovoïde, rappelant justement la boule en bout de baguette. Un chapeau étalé peut atteindre un diamètre de 30 cm: que voilà certainement l'une de nos plus grandes Agaricales. Quand le chapeau s'ouvre, sa chair blanchâ-

tre augmente de volume, mais pas sa surface d'abord brune: d'où la formation des squames. La croissance du chapeau étant plus importante sur la moitié externe de son rayon, il est bien naturel que les écailles y soient plus espacées que vers le centre; le centre lui-même, mamelonné, reste même lisse et d'un beau brun (c'est probablement l'origine du nom populaire «Nez de chat»). On peut observer une évolution analogue du pied: Au début, il est aussi d'un brun uniforme; mais en s'allongeant, sa surface extérieure «ne suit pas» et elle se déchire en bandes transversales brunes qui tranchent sur la couche inférieure plus claire. On dit que le pied est couleuvré. Chez les jeunes sujets, la marge du chapeau est doublement fixée au pied: par sa cuticule d'une part mais aussi par une autre couche sous-jacente: c'est pour cette raison que l'anneau, vestige de cette fixation, est nettement double, c'est à dire constitué d'une partie supérieure frangée et d'une partie inférieure lisse et coriace. Cet anneau coulisse le long du pied (fig. 5).

La chair du chapeau est tendre, spongieuse avec l'âge, blanche; son odeur est agréable et sa saveur rappelle la noisette. On le consomme volontiers préparé comme une côtelette, bien grillé dans une poêle. On peut aussi le sécher et le briser en miettes dont on parfume un riz blanc: un délice! Mais pas le pied, fibreux-coriace, presque ligneux à la fin. Bien que cette espèce soit un comestible apprécié, on la trouve, pas rarement, mentionnée par notre toxicologue dans ses rapports annuels comme ayant causé des empoisonnements. A mon avis, il devrait s'agir, dans certains cas très exceptionnels, de confusion avec des champignons effectivement toxiques. Mais je vois plutôt deux raisons qui puissent causer des intoxications. La Lépiote élevée est non seulement l'une des plus grandes, mais aussi une espèce courante que l'on voit apparaître en lisières de



### Ringformen bei grösseren Schirmlingsartigen – Formes d'anneaux chez les «grandes Lépiotes»

1. Typ/Type: *Lepiota aspera* / Spitzschuppiger Schirmling / Lépiote à écailles aiguës
2. Typ/Type: *Macrolepiota excoriata* / Acker-Schirmling / Lépiote excoriée
3. Typ/Type: *Leucoagaricus pudicus* / Kompost-Egerlingsschirmling / Lépiote pudique
4. Typ/Type: *Macrolepiota gracilentata* / Zitzenschirmling / Lépiote mamelonnée
5. Typ/Type: *Macrolepiota procera* / Parasol, Riesenschirmling / Lépiote élevée

forêts, en clairières herbeuses, en forêts aérées de conifères et de feuillus, et aussi dans les jardins: raison pour laquelle elle est certainement l'espèce la plus connue parmi les Agaricales sauvages. «Chacun» la connaît ... comme la connaissait aussi l'un de mes collègues qui, par sécurité, me demanda de venir voir son jardin aménagé en parc. Et de fait, dans le voisinage d'un cyprès, se dressaient au moins deux douzaines de Parasols. J'en récoltai un exemplaire et je fus bien obligé de décevoir ce collègue. Non seulement la chair du chapeau était déjà très spongieuse, mais les lames étaient fortement tachées de brun: le sujet était trop âgé et donc non consommable. Je suis persuadé qu'après consommation de tels champignons, la famille aurait souffert de maux de ventre. Ma seconde hypothèse concerne le mode de préparation culinaire. La «côtelette» bien grillée est réellement délicieuse, mais il ne s'agit pas d'une grillade de deux minutes! Avec une cuisson si brève, le champignon est encore pratiquement cru et, comme presque tous les champignons comestibles pas assez cuits, il peut alors présenter une certaine toxicité.

D'ailleurs, même si je suppose que la Coulemelle est une espèce très connue, je suis non moins convaincu que des confusions sont fréquentes. On peut consommer son «sosie» sans danger: c'est l'un de ses «cousins» comestibles nommé **Lépiote déguenillée** (*Macrolepiota rachodes*).<sup>1</sup> C'est une espèce de taille respectable, n'atteignant pourtant pas celle de la Lépiote élevée. La surface du chapeau est très ressemblante, les squames squarreuses étant parfois un peu plus développées. En allemand, elle est nommée «Rötender Schirmling» (Lépiote rougissante): De fait, les lames rougissent au frottement, la chair blanche devient rouge à rouge safran à la blessure et le pied aussi rougit si on en gratte la surface avec l'ongle. Le pied n'est ici pas couléuré, mais d'abord uniformément blanc puis quelque peu brunâtre sale. On trouve la Lépiote déguenillée aussi dans les parcs et les bois aérés, surtout près des épicéas.

Un peu moins grande encore est la gracieuse **Lépiote jeune fille** (*Macrolepiota puellaris*), dont les jeunes carpophores sont tout blancs, y compris les squames. Je n'ai pas eu la chance d'en voir en grandes troupes, mais j'ai le souvenir ébloui d'en avoir vu trois exemplaires encore à moitié fermés et blanc de neige, qui avaient poussé à travers le tas compact d'aiguilles d'épicéas, en bordure d'une fourmilière de nos forêts subalpines! Avec l'âge, le disque se colore de jaunâtre, puis de brunâtre, et le pied devient aussi légèrement brunâtre (les sujets de «ma» fourmilière, même fort jeunes, avaient des pieds brunâtres, coloration due à l'acide formique?). Lames et chair rougissent faiblement, raison pour laquelle autrefois l'espèce était considérée comme une sous-espèce de la Lépiote déguenillée.

Rarement en forêt, mais plutôt dans les prés et les champs, tu pourras trouver la **Lépiote excoyée** (*Macrolepiota excoriata*), dont le diamètre du chapeau peut atteindre 12 cm. L'épithète «excoyée» lui convient parfaitement: tout se passe comme si, à l'épanouissement du chapeau, la cuticule refusait de se lacérer ailleurs que vers la marge, ce qui donne à l'ensemble un aspect de large jupe à bords dentelés-frangés, comme découpés avec des ciseaux; d'ailleurs ces franges ne sont pas redressées comme dans les espèces précédentes, mais plutôt apprimées, brun pâle et laissant apparaître vers la marge le jupon blanchâtre sous-jacent. Le pied n'est pas couléuré et le champignon ne rougit en aucune de ses parties. L'anneau est relativement étroit (fig. 2), mince, non double comme chez la Coulemelle, mais deux fois géniculé (= présentant deux régions infléchies vers le bas).

Comme dernier représentant des «grandes Lépiotes», voici encore la **Lépiote mamelonée** (*Macrolepiota gracilenta*, ou, anciennement *Lepiota umbonata*). Elle ressemble beaucoup à la Coulemelle (son pied est couléuré et elle ne rougit nulle part), mais elle est nettement plus grêle (= «*gracilenta*») de sorte qu'on pourrait la considérer comme un modèle réduit de sa grande sœur. Son

---

<sup>1</sup> Dans beaucoup de livres tu trouveras l'orthographe *rhacodes*. Le mycologue Vittadini, qui a créé le premier cette épithète pour la Lépiote déguenillée, a écrit *rachodes*. Selon les règles internationales, on doit conserver l'écriture proposée par Vittadini. A mon avis, c'est dommage: «*rhacodes*» vient du mot grec «*rhakos*», qui signifie «guenilles, haillons» et qui décrit bien le chapeau de notre Lépiote; «*rachodes*» – qu'on devrait en fait écrire «*rhachodes*» – vient d'un autre mot grec, «*rachos*», qui signifie «buissons, taillis» ce qui n'a aucun rapport avec notre champignon. Je suis persuadé que Vittadini a fait une faute d'orthographe mais ... la règle c'est la règle!



chapeau, qui est nettement mamelonné, dont le diamètre atteint au plus 15 cm et dont les squames sont petites, est généralement porté par un pied long et étroit, surtout au sommet. L'anneau est aussi nettement plus réduit et a la forme d'un entonnoir chez les jeunes carpophores (fig. 4).

La **Lépiote à écailles aiguës** (*Lepiota aspera*) atteint aussi des tailles remarquables, jusqu'à 15 cm de diamètre pour le chapeau; elle n'est pourtant pas classée dans les *Macrolepiota*, mais dans les Lépiotes «ordinaires», soit dans les *Lepiota*. L'épithète l'indique déjà un caractère distinctif essentiel: Les squames du chapeau, généralement très nombreuses et rangées en cercles concentriques sont exclusivement coniques pointues, et non apprimées ni imbriquées comme celles des représentants des *Macrolepiota*. Le chapeau encore fermé, hémisphérique, rappelle un petit hérisson; étalé plus tard, il conserve un mamelon central. Les lames blanches sont très serrées, fourchues et finement serrulées à leur marge. Le pied robuste est blanc au-dessus de l'anneau, ou alors brunâtre pâle et finement strié; par contre le tiers inférieur est plus grossier, souvent ceinturé de nombreuses squames brun foncé. La base est bulbeuse et, à la récolte, il n'est pas rare que des cordons mycéliens y restent attachés. L'anneau de cette espèce est aussi nettement différent de celui des «grandes Lépiotes»: il n'est ni double, ni coulissant, ni de structure compliquée; il est au contraire simple, mince, membraneux et pendant (fig. 1). Cet anneau est blanc sur sa face supérieure, brunâtre au-dessous et à sa marge. Il n'est pas rare qu'on trouve ce champignon dans nos forêts, mais aussi dans les jardins et les parcs. J'en connais plusieurs stations où il apparaît en abondance chaque année dans le voisinage de pins sylvestres. Assez souvent les contrôleurs le trouvent dans le panier de leurs «clients»: il aboutira sur un tas de compost, car la Lépiote à écailles aiguës a une odeur repoussante et surtout elle est légèrement toxique.

La **Lépiote pudique** (*Leucoagaricus pudicus*) est aussi un champignon de belle venue. Cette espèce a été sujet de controverse: à preuve que dans des ouvrages non récents on la trouve sous le nom *Lepiota naucina* et que très récemment elle a été nommée *Leucoagaricus leucothites*. Elle a aussi plusieurs noms français: Lépiote pudique, Colombette, Bisette, entre autres. C'est en tout cas une fort gracieuse espèce. Le chapeau blanc de neige, presque lisse et soyeux surgit d'abord de terre comme un cylindre à sommet obtus, qui bientôt sera hémisphérique, puis pulviné et enfin étalé aplati. Parfois sa marge est appendiculée de petits flocons blancs comme un rideau à franges. Une seconde partie du voile partiel reste attachée au pied sous la forme d'un anneau mince et membraneux (fig. 3), blanc et quelque peu coulissant, mais non double comme chez la Coulemelle. Les

## **LES CHAMPIGNONS en cassettes vidéo**

pour vos conférences, pour vos expositions, pour agrémenter vos assemblées et vos soirées, pour susciter des mycologues, une série de 9 cassettes réalisées par des mycologues et des professionnels de la vidéo : des champignons dans leur milieu naturel, des schémas comparatifs, d'excellentes images, un commentaire simple et précis.

9 titres :

**AMANITES - TRICHOLOMES - BOLETS - PSALLIOTES et LÉPIOTES  
LACTAIRES - RUSSULES - CHAMPIGNONS DU PRINTEMPS  
FORMES PARTICULIÈRES - MÉTHODE D'IDENTIFICATION**

**la cassette : Fr 70.-**

Adressez vos commandes à  
**MYCOVISION, case postale 117, CH-1400 Yverdon**  
(Tél. : 024 21 02 20)

lames sont d'abord blanches mais elles rosissent légèrement avec l'âge (est-ce la raison de l'épithète «pudique»?). Le nom allemand «Kompost-Egerlingsschirmling» est très descriptif pour trois raisons: c'est une Lépiote («Schirmling» = «champignon-parapluie»), qui ressemble à une Psalliotte («Egerling») et qui vient en général sur terrains riches («Kompost»). A plusieurs occasions, j'ai pu voir apparaître ce champignon en très grandes troupes sur des terrains de football fraîchement aménagés et sur d'autres stations récemment engazonnées. Intéressante constatation: sa présence se raréfie sur ces stations d'année en année: je ne l'y ai jamais vu plus de trois ans de suite. Bien des amateurs, surpris par son apparition, ont eu quelques doutes et m'ont demandé s'il ne s'agissait pas d'une Psalliotte, ou même d'une Amanite (les deux sont à exclure: la sporée n'est pas noire [Psalliottes] et il n'y a pas de volve [Amanites]). Quelques autres espèces, plus rares, sont assez proches «parentes» de la Lépiote pudique.

J'en reste là pour aujourd'hui. Une prochaine fois j'ai l'intention de te présenter des «Lépiotes au sens strict», c'est à dire des représentants du genre *Lepiota*. En attendant, tu as le bonjour de

Tonton Marcel

---

---

## Der Schirmling Parasol

Am südlichen Saum einer ausgedehnten Waldung wuchsen zwei junge Föhren. Ganz klein waren sie noch. Aber sie hatten einen guten Platz; hier war viel Licht und Sonne. So gediehen die Föhrenkinder prächtig, freuten sich ihres jungen Lebens und stritten sich selten.

Wenn die weite Wiese vor ihnen gemäht war, hatten sie den schönsten Ausblick:

Rehe zogen vorbei, Vögel pickten nach Würmern, Katzen hockten vor dem Mausloch, der Fuchs jagte ein Häschen. Hoch oben, in den grossen Bäumen klopfte der Specht, turnte das Eichhörnchen.

Dann gab es noch die seltsamen Zweibeiner, die auf stinkenden Ungeheuern durch die Wiese rasten. Dabei fielen Gras und leuchtende Blumen um, wurden aufgewirbelt und später, wenn sie so gut rochen, aufgeladen und weggefahren. Was mochten die tun mit all den toten Gräsern?

Manchmal stapften solche Zweibeiner dem Waldrand entlang und traten den Föhrenkindern auf ihre Ärmchen. Oder sie brachen ihrem Nachbarn, dem wolligen Schneeball, den schönsten Blütenarm ab. Von den süss duftenden Maiglöckchen war nicht eines stehen geblieben. Dafür liessen die Unholde einen Haufen Unrat zurück. Eine schreckliche Gesellschaft, diese Menschen!

Der Sommer ging leise zu Ende. Eines Morgens lag dicker Nebel über Wald und Wiese. Die zwei Bäumchen mochten sich kaum sehen, obwohl sie ganz nahe beisammen standen. Ihr Nadelkleid war kalt und nass; fröstelnd ersehnten sie die Sonne. Endlich durchbrach diese die grauen Schleier und beleuchtete einen kleinen, bräunlich runden Buckel, der sich zwischen den beiden wölbte.

«Was ist denn das?» fragte die eine Föhre. «Das könnte ein Pilz sein», meinte die andere, «er riecht so pilzig. Eine Frechheit, sich hierher zu setzen. Wie heisst du, Kleiner?»

Der aber blieb stumm. Er war ganz jung und konnte noch nicht reden.

Kühe kamen auf die Wiese und hielten Grasmahlzeit. Ein Bauersmann bestieg den nahen Birnbaum; schüttelte ihn, so dass die reifen Früchte ins Gras sprangen. Seine Kinder nahmen sie auf und warfen sie in grosse Körbe. Den ganzen Tag über war Betrieb auf der Wiese, so dass die Jungföhren den Eindringling zwischen ihnen vergassen.

Wie erschrakten sie am folgenden Morgen. Der Wicht war inzwischen hoch aufgeschossen, er überragte die Nadelbäumchen. Auf einem langen, schlanken Stiel sass eine rundliche Knolle.

«Unglaublich», sagte ein Föhrenkind, «lange schon stehen wir hier und bemühen uns, kräftig zu wachsen. Und so ein nichtswürdiger Pilzling schiesst in einer Nacht über uns hinaus. Solcher Größenwahn ist mir in meinem ganzen Leben ...»

«Halt dein ungewaschenes Maul, Grünrock», unterbrach ihn der Pilz, der nun schon sprechen konnte. «Was heisst nichtswürdiger Pilzling? Ich bin der Parasol, der König aller Schirmlinge. Parasol ist ein französisches Wort und heisst Sonnenschirm. Französische Namen sind vornehm!»

Die Föhren staunten ob den grossen Worten. Was «Französisch» sei, war ihnen unklar. Eine fragte: «Warum Sonnenschirm, ich kann da keinen Schirm sehen?»