

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 72 (1994)
Heft: 9/10

Artikel: Il fungo del mese : Tricholoma sulphureum var. hemisulphureum
Kühner in Bon = Der Pilz des Monats = Le champignon du mois

Autor: Riva, Alfredo

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936661>

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>

Il fungo del mese

Tricholoma sulphureum var. **hemisulphureum** Kühner in Bon

- Cappello:** 2,5–4,5 cm, emisferico, convesso, con accenno di umbone ottuso, irregolare, bordo ricurvo, mai appianato. Cuticola parzialmente separabile, opaca, ocrea, color mastice verso il bordo, più giallastra fino a bruno fulvo verso il centro, negli esemplari vecchi irregolarmente mazzata.
- Lamelle:** abbastanza spaziate, libere, fragili, lamellule abbondanti, irregolari, bianco-crema, ocrea pallido, poi crema-mastice, senza nessuna traccia di giallo. Sporata bianca.
- Gambo:** 4–6 (8) × 1–1,5 cm, clavato -subbulboso, fibrilloso-striato, crema-biancastro nella parte alta, giallo zolfo verso la base. Diviene bruno dove manipolato, fistoloso-fibroso.
- Carne:** biancastra -crema nel cappello, giallina verso la base del gambo, scurisce essiccando.
Sapore amarognolo, odore terroso -bituminoso, meno pronunciato e meno tipico di *Tr. sulphureum* tipo.
- Microscopia:** (vedi disegni originali allegati)
spore: 9–12 (13) × 6–7 (8) μm, ellissoidali-amigdaliformi, parete relativamente pronunciata, apicolo evidente.
basidi: 45–60 × 8–12 μm, tetrasporici, allungati.
trama: ife parallele, non trovate ife con giunti a fibbia.
epicute: tricodermica con terminali poco raddrizzati, clavati e pigmentati.
- Habitat:** Passo del Lucomagno, zona Alpe Gana, 1814 m.s.l.m., prateria alpina con *Dryas* e *Salix reticulata* su suolo ricco di carbonati. 5.9.1993, piccoli gruppi localizzati. Già trovato anche nella zona del S.Gottardo e della Nufenen.
- Osservazioni:** Abbiamo ritenuto di proporre questo fungo che sembra essere tipico della zona alpina poiché a tutt'oggi non esistono in letteratura immagini fotografiche valide. Personalmente saremmo propensi ad elevare questa varietà al rango di specie poiché le differenze macroscopiche e il particolare ambiente di crescita lo differenziano molto a *Tr. sulphureum* (Bull.: Fr.) Kummer e dalle sue note varietà e forme. Le caratteristiche cromatiche e morfologiche ben evidenziate nel fotocolor confermano anche l'indiscussa differenza dal *Tr. inamoenum* (Fr.) Gillet.

Foto: Cristina Spinelli

Disegni micro: Alfredo Riva. Essiccata in erbario LUG. Museo Cantonale Lugano

Alfredo Riva, Via Pusterla 12, 6828 Balerna

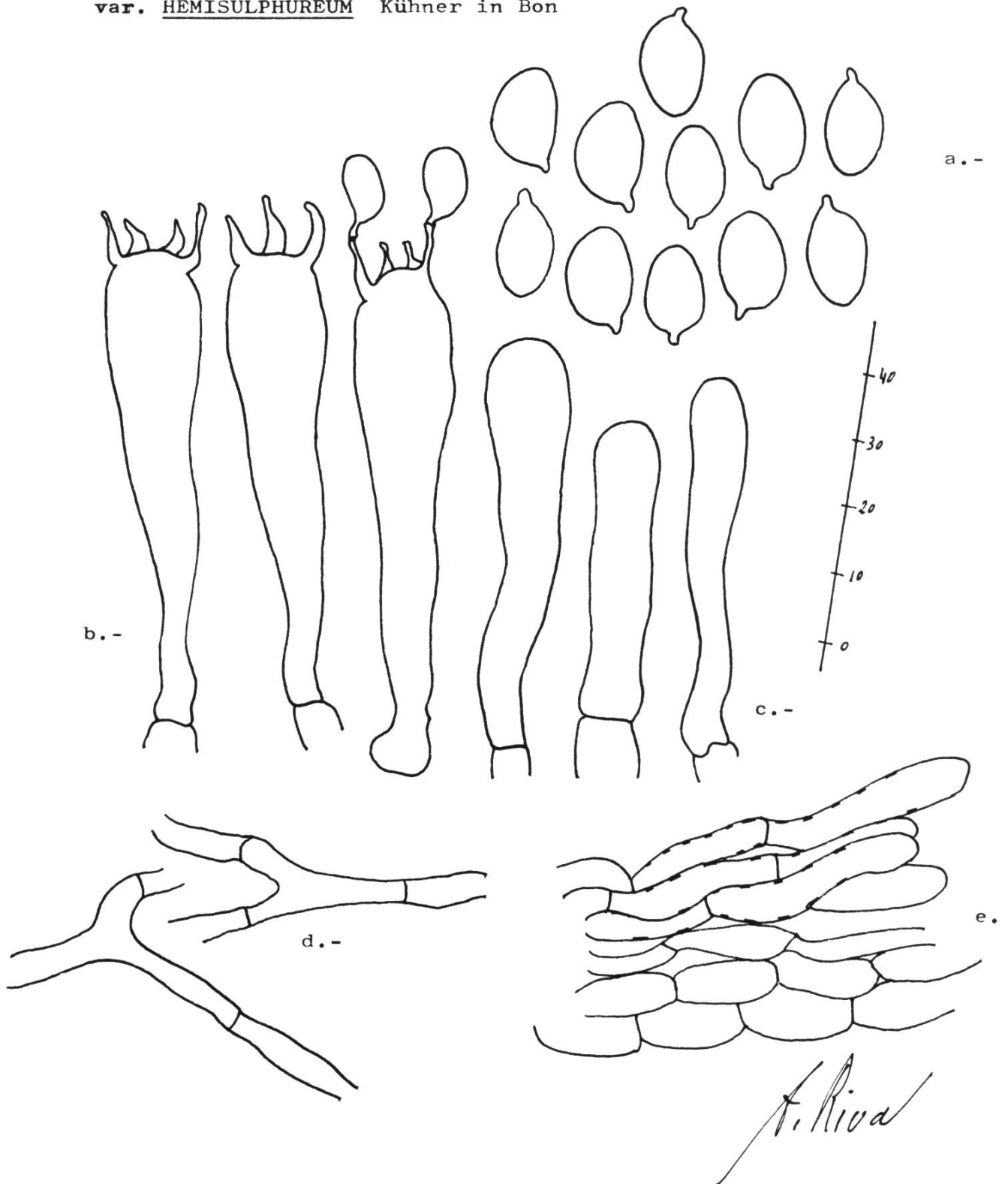
Der Pilz des Monats

Tricholoma sulphureum, var. **hemisulphureum** Kühner in Bon

- Hut:** 2,5–4,5 cm, halbkugelig, gewölbt, mit Andeutung eines stumpfen Buckels, unregelmässig, Rand zurückgebogen, nie flach. Huthaut teilweise ablösbar, matt, ockerlich, gegen den Rand kittfarben, dann gelblich, zuletzt gegen die Mitte fuchsigbraun, einige alte Exemplare unregelmässig marmoriert.

TRICHOLOMA SULPHUREUM (Bull.:Fr.) Kummer

var. HEMISULPHUREUM Kühner in Bon



Tricholoma sulphureum var. *hemisulphureum*

a. Spore / Sporen / Spores – b. Basidi / Basidien / Basides – c. Basidioli / Basidiolen / Basidioles – d. Trama senza giunti / Trama ohne Schnallen / Trame à hyphes non bouclées – e. Epicute / Huthaut / Hyphes de la cuticule

- Lamellen:** Ziemlich entfernt, frei, brüchig, mit zahlreichen Lamelletten, unregelmässig, crèmeweiß, hellocker, dann crème-kittfarben, ohne jede Spur von Gelb, Sporenpulver weiss.
- Stiel:** 4–6 (8) × 1–1,5 cm, keulig bis fast knollig, faserig gestreift, an der Spitze weisslichcrème, schwefelgelb gegen die Basis. Bei Berührung bräunend, enghohl faserig.
- Fleisch:** Weisslich bis crème im Hut, gegen die Stielbasis gelblich, beim Austrocknen dunkler werdend. Geschmack bitterlich, Geruch erdig-bituminös, weniger ausgeprägt und typisch wie beim Typ *Tricholoma sulphureum*.
- Mikroskopie:** (siehe Skizzen)
Sporen: 9–12 (13) × 6–7 (8), µm, ellipsoid-mandelförmig, Wand relativ ausgeprägt, Apiculus augenfällig. **Basidien:** 45–60 × 8–12 µm, viersporig, länglich. **Trama:** Hyphen parallel, keine Hyphen mit Schnallen gefunden. **Epicutis:** Trichoderm mit wenig aufgerichteten keuligen und pigmentierten Endhyphen.
- Standort:** Lukmanierpass, Gebiet Alpe Gana, 1814 m ü. M., Alpweide mit *Dryas* und *Salix reticulata*, auf karbonatreichem Boden. 5.9.1993, in kleinen begrenzten Gruppen. Auch im Gebiet des Gotthards und des Nufenen wurde diese Varietät gefunden.
- Bemerkungen:** Es drängte uns, diesen Pilz vorzustellen, welcher im alpinen Gebiet typisch zu sein scheint und weil bis heute in der Literatur keine gültigen fotografischen Farbtafeln existieren. Persönlich sind wir geneigt, diese Varietät in den Rang einer Art zu erheben, weil die makroskopischen Unterschiede und der besondere Lebensraum ihres Vorkommens sie von *Tricholoma sulphureum* (Bull.: Fr.) Kummer und seinen beschriebenen Varietäten und Formen stark unterscheiden. Die im Farbbild augenfälligen farblichen und formlichen Merkmale unterstreichen noch den unbestrittenen Unterschied zu *Tr. inamoenum* (Fr.) Gillet.

Übersetzung: Bernhard Kobler
 Foto: Cristina Spinelli

Text und Skizzen: Alfredo Riva, Via Pusterla 12, 6828 Balerna

Le champignon du mois

Tricholoma sulphureum var. **hemisulphureum** Kühner in Bon

- Chapeau:** diamètre 2,5–4,5 cm, hémisphérique, convexe, vaguement et obtusément umboné, irrégulier; marge incurvée, jamais aplanie. Cuticule partiellement séparable, opaque, ocracée, de couleur mastic vers la marge, plus jaunâtre à brun fauve vers le centre, irrégulièrement moirée chez les vieux carpophores.
- Lames:** assez espacées, libres, fragiles, inégales par de nombreuses lamellules, blanc crème, ocre pâle puis crème mastic, sans trace de jaune. Sporée blanche.
- Pied:** 4–6–(8) × 1–1,5 cm, clavé, presque bulbeux, strié-fibrilleux, creux-fibreux, crème blanchâtre vers le sommet, jaune soufre vers la base, brunissant à la manipulation.
- Chair:** crème blanchâtre dans le chapeau, jaunâtre vers la base du pied, devenant plus foncée en séchant. Saveur un peu amère, odeur terreuse-bitumineuse, moins prononcée et moins typique que chez *T. sulphureum*.
- Microscopie:** (cf. dessins au trait) Spores 9–12–(13) × 6–7–(8) µm, ellipsoïdales-amygdali-formes, à paroi relativement épaisse et avec un apicule évident. Basides 45–60



× 8–12 µm, tétrasporiques, allongées. Trame constituée d'hyphes parallèles; boucles non observées. Épicutis formant un trichoderme, les articles terminaux clavés, incrustés et peu dressés.

Habitat: col du Lukmanier, alpage de Gana, altitude 1814 m, pelouse alpine et micro-sylve de *Dryas octopetala* et de *Salix reticulata*, sur terrain riche en carbonates, le 5 septembre 1993, en plusieurs petits groupes. Cette variété a aussi été trouvée près des cols du Saint-Gothard et du Nufenen.

Discussion: Il nous a semblé intéressant de présenter cette variété qui paraît typique de la zone alpine, car on n'en trouve pas jusqu'ici un document photographique valable dans la littérature. Personnellement, nous serions tenté d'élever la variété au rang d'espèce, en raison de ses notables différences macroscopiques et de son habitat particulier, par rapport à *Tricholoma sulphureum* (Bull.: Fr.) Kummer et à ses autres variétés et formes connues. Les caractères chromatiques et morphologiques bien mis en évidence par la photographie confirment aussi son indiscutable différenciation en regard de *T. inamoenum* (Fr.) Gillet.

Traduction: F. Brunelli

Photographie: Cristina Spinelli

Exsiccatum: Herbarium LUG, Musée cantonal, Lugano

Alfredo Riva, Via Pusterla 12, 6828 Balerna

Contrat de culture de Cèpes de Bordeaux: Réalité scientifique ou attrape-nigaud?

La culture industrielle de champignons comestibles constitue depuis bien longtemps un sujet fort intéressant. Certaines espèces, telles le Shiitake (*Lentinus edodes*), le Pleurote coquille d'huître (*Pleurotus ostreatus*) ou le Champignon de Paris (*Agaricus bisporus*) sont relativement faciles à cultiver si l'on observe des règles bien définies. On en produit dans le monde entier annuellement en très grandes quantités (plusieurs centaines de kilotonnes).

Cependant la culture d'espèces fort appréciées au niveau culinaire, humicoles ou formant des mycorhizes avec les radicelles d'arbres forestiers, tels les Bolets Cèpes, les Chanterelles ou les Morilles a échoué jusqu'ici. Les tentatives de culture de ces espèces éveillent par conséquent un intérêt tout particulier.

Récemment, la VAPKO-D (Union suisse des organes de contrôle officiel, région Suisse alémanique) a reçu une lettre d'un champignonneur expérimenté, demandant un avis sur le sérieux d'un contrat de culture de Cèpe de Bordeaux. En annexes, le prospectus d'une firme, un contrat d'achat pour diverses livraisons en vue de la culture et une lettre d'accompagnement de ladite firme.

La lettre du correspondant apprend qu'une firme italienne¹ (avec représentation à Zurich) propose un contrat de culture de Cèpes. Le prospectus intitulé «LA CULTURE DE BOLETUS BULLIARD (CÈPE DE BORDEAUX) et de BOLETUS AUREUS BULLIARD» (sic) propose de planter des chênes de 1 m de hauteur, inoculés avec du mycélium, à équidistance de 3 m, sur une parcelle d'au moins 216 m² et proche d'une forêt. (Avec l'équidistance proposée, la surface devrait être de 225 m² [15 × 15], sur laquelle seraient plantés 36 arbres ! N.d.T.). L'herbe devrait être fauchée deux fois par an. Après environ 3 ans, on pourrait récolter les premiers carpophores entre juin et octobre. Enfin la firme promet qu'en vingt ans environ on obtiendrait un rendement de 1,5 kg de Cèpes par mètre carré et par année (soit au total plus de 6 tonnes. N.d.T.).

Le champignonneur expérimenté, dans sa lettre, exprimait, et on le comprend, quelques doutes sur des prévisions aussi optimistes.

¹Europafunghi (auparavant Italfunghi), Avezzano (AQ), Italie