

Apprends à apprendre

Autor(en): **Kern, Hans**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **20 (1942)**

Heft 7

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934355>

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.

Cryptogama, Pars I, Gasterales, pag. 55 (1909), Costantin et Dufour, Nr. 1722.

Calvatia fragilis (Vittadini) Morgan, North Americ. Fung. in Journ. Cincinnati Soc. Nat. Hist., Vol. XII., pag. 168, ebenso Patouillard in Bulletin de la Société mycol. de France, Supplément au Tome 41 (1925), fasc. 3.

Calvatia cyathiformis (Bosc) Morgan in Hollós, Gasteromyceten Ungarns, pag. 84, Krieger, Common Mushrooms of the United States, pag. 416, Michael-Schulz, III. Band, Nr. 346. Abbildungen: Hollós, Taf. XIII, Fig. 1 bis 13 und Taf. XIV, Fig. 1 bis 5 und Taf. XXIX, Fig. 7.

Bulletin de la Société mycologique de France, Supplément au Tome XLI (1925), fasc. 3, Atlas, Taf. IX, Krieger, pag. 416, Michael-Schulz, III. Band, Nr. 346.

Artbeschreibung: *Calvatia cyathiformis* Bosc ist in allen Teilen betr. Grösse, Form und Farbe sehr veränderlich. Der Fruchtkörper tritt kugelförmig, sackartig, kreiselförmig, zylindrisch, oben kopfig erweitert auf und wird 9—12 cm hoch und 6—13 cm breit. Nach Saccardo soll der Pilz bis 20 cm hoch und bis 15 cm breit werden. Er ist in der Jugend ganz

weiss, wird bald gelblich und schliesslich verschieden getönt braun.

Exoperidie anfänglich schneeweiss, schleierartig, sehr dünn und brüchig, zerbricht bald rissig und erscheint dann täfelig gefeldert und zerfällt schliesslich in Tafeln.

Endoperidie im Jugendstadium weiss, dann blass, nach dem Zerfall der Exoperidie dunkelviolet bis purpurn, dünn und brüchig.

Gleba, bestehend aus Capillitium und Sporenmasse, anfangs weiss, dann blasslila, schliesslich purpurn getönt dunkellila.

Capillitium zylindrisch, dünner als die Sporen, selten verzweigt.

Sporen kugelförmig, im unreifen Zustande mit 4—5 μ Durchmesser, kaum warzig, meistens mit einem kurzen Stiel, im reifen Zustande rauhwarzig, stiellos, hellviolett, Durchmesser 5—6, mitunter bis 8 μ .

Die becherförmige, sterile Basis ist purpurn getönt olivgrün, dicht, in der Grösse sehr verschieden, manchmal mehrere Zentimeter, bisweilen nur wenige Millimeter hoch, nach dem Absterben des Fruchtkörpers trotz aller Witterungseinflüsse noch monatelang ausdauernd. *Calvatia cyathiformis* wächst im Sommer und Herbst in Weiden und Triften.

Apprends à apprendre.

Par HANS KERN, Thalwil.

Traduction de A. BERLINCOURT, dédiée aux membres français de la Société mycologique de Bienne et environs.

Ami lecteur, tu assistes semaine après semaine aux séances de la société mycologique. On te montre chaque fois des champignons, on t'en explique les particularités et pourtant tu ne fais pas les progrès que tu désirerais. Ne t'es-tu jamais demandé le pourquoi de la chose?

Aujourd'hui que la connaissance des champignons est presque une question d'utilité publique, nous devrions posséder des notions sûres et précises. Prends donc ton courage à deux mains et apprends avec nous, comme

autrefois sur les bancs de l'école! Nous voulons nous poser chaque mois un problème déterminé et le résoudre à fond, de telle sorte que, dans quatre semaines, chacun de nous puisse reconnaître les champignons décrits aujourd'hui. Chaque moniteur voudra bien les tenir à disposition pour les exercices de détermination; observe-les attentivement, en utilisant nos indications, et retiens les caractères distinctifs des différentes espèces. Quel résultat réjouissant si, dans un grand nombre de sections, il se formait un groupe pour étudier par

exemple le genre *Russule*, encore peu connu, que nous choisissons comme premier sujet d'étude.

P r e m i è r e l e ç o n .

Connais-tu le genre « *Russule* » ? Ce sont des champignons à lamelles, dont le pied, ni épaissi à la base, ni bulbeux, est dépourvu de volve et d'anneau. Les lamelles sont tendres, friables et épaissies. Les russules ont une chair ferme dans le pied et le chapeau; elle est douce ou âcre. Dans le premier cas, le champignon (cuit) est comestible. La couleur du chapeau varie du vert au rouge, jaune, violet, olivâtre, avec toutes les nuances intermédiaires. Retiens bien ces caractères et tu distingueras bientôt les russules des autres champignons.

Et maintenant 10 espèces de russules!

1. *Russula cyanoxantha* Schff. Russule bleu-jaune. Cyanos = bleu foncé; xanthos = jaune.

Caractères: Chapeau passant du violet au vert, avec toutes les nuances intermédiaires, distinctement veiné du centre vers la circonférence. Si on enlève une portion de la membrane du chapeau, la chair apparaît souvent colorée en violet. Diamètre 10 à 15 cm. Lamelles blanches, flexibles, molles (russule à lamelles molles), quand on passe le doigt dessus, elles se collent l'une à l'autre au lieu de s'effriter. Chair douce, bon champignon comestible.

Illustrations: Michael-Schulz II. 230; Habersaat, pl. 16.

2. *Russula virescens* Schff. Russule verdoyante. Virescens = qui devient vert.

C'est un grand champignon, ferme, à spores blanches et à lamelles blanchâtres. Le chapeau est recouvert d'une membrane sèche, couleur vert-de-gris clair ou foncé. Remarquons qu'elle est farineuse-écailleuse-granuleuse et souvent déchirée régulièrement. Les lamelles et la chair sont très friables.

Le chapeau de ce champignon, à chair douce et comestible, peut aussi être beaucoup plus clair.

Michael-Schulz nouv. éd. 68; Habersaat pl. 15.

3. *Russula graminicolor* (aeruginea, Ricken, Vademecum). Russule couleur de gazon.

Aeruginis = vert-de-gris.

Cette espèce a le chapeau olive à vert, plus foncé au centre et une membrane qu'on peut enlever à moitié ou aux deux tiers. Elle est très mince et se déchire par petites portions.

Elle se distingue de *r. virescens* en ce que les lamelles, d'abord pâles, deviennent ensuite jaune-crème. La poussière des spores est crème foncé. Les lamelles sont légèrement âcres, la chair est douce. Comestible.

Michael-Schulz nouv. éd. 69; Habersaat pl. 15.

4. *Russula vesca* Fr. Russule comestible. Vescus = comestible.

Le chapeau, veiné radialement, varie du carné au lilas et au rose. Il est d'abord arrondi puis déprimé. Remarquons que la membrane du chapeau est séparée des bords sur un à deux millimètres (caractéristique). Elle se laisse détacher jusqu'au tiers ou à la moitié. Elle est mince et se déchire facilement en coin. Elle déteint peu.

Les lamelles sont blanches, minces, serrées, adhérentes en pointe et fourchues près du pied.

Le pied, habituellement d'un beau blanc, présente parfois des taches couleur de rouille. Il est ridé au sommet. Chez les jeunes exemplaires de cette espèce, la dureté du pied, dont la base est souvent atténuée en pointe, est caractéristique.

Ce champignon à chair douce, comestible, est facile à reconnaître.

5. *Russula lepida* Fr. Russule jolie. Lepida = jolie.

Ce champignon varie du rouge sang au rouge clair, souvent blanchâtre au milieu. La membrane, qu'on ne peut enlever, est sèche, veloutée, mate, souvent crevassée.

Les lamelles sont blanches, parfois rouges sur le bord. Elles s'épaississent vers le bord du chapeau. Elles ont alors le bord aplati ou même concave comme la lame d'un patin. Elles sont fourchues près du pied. Celui-ci est

blanc, parfois teinté de rose ou même de vermillon. Il est duveté à lisse et plein.

Signes caractéristiques: Le chapeau et le pied de la russule jolie sont durs; quand on mâche la chair, elle a un goût de bois de cèdre (crayon). Elle est comestible.

Michael-Schulz anc. éd. 69; Habersaat pl. 17.

6. *Russula aurora* Krombh. Russule aurore. Aurora = couleur d'aurore.

Sa couleur carnée se rapproche du vermillon; elle est souvent aurore! Le chapeau et le pied ont une chair un peu molle. Le pied veiné est parsemé de flocons blancs qui le font paraître réticulé. Constater ces caractères typiques sur le champignon lui-même!

Le chapeau n'a qu'un léger éclat; il est un peu humide-gluant, sans rigidité, plutôt un peu élastique. Les lamelles sont pâles, largement échancrées, libres. Le pied n'est jamais rouge. Champignon comestible.

Celui qui en a la possibilité peut faire un essai avec la sulfovanilline. La chair prend une belle couleur rouge semblable à celle de l'éosine, très caractéristique.

7. *Russula aurata* (With.) fr. Russule dorée. Aurea = doré.

Sur un fond jaune-citron doré qui déteint profondément dans la chair, le chapeau est jaune d'or à orangé ou vermillon.

Les lamelles deviennent plus minces vers la tranche et - fait caractéristique - celle-ci est d'un jaune-citron bien marqué. Le pied est blanc ou jaunâtre. Ce champignon est facile à reconnaître à cause des lamelles et de la couleur du chapeau.

8. *Russula emetica* Schff. Russule émétique. Émétique = qui fait vomir (vénéneux).

Champignon de petite taille ou de moyenne grandeur. Il est souvent d'un rouge brillant, ou vermillon clair, rouge cerise; mais il peut aussi être rose ou blanchâtre.

La membrane du chapeau est ordinairement plus ou moins humide-visqueuse et brillante. Elle se laisse enlever entièrement et déteint sur la chair. Chez les exemplaires âgés, les lamelles, blanches, vues de côté, ont une teinte verdâtre. Le pied, qui est ferme et rigide quand il est jeune, devient tellement mou qu'on peut l'enrouler autour du doigt.

9. *Russula olivacea* Fr. Russule olivacée.

Grand champignon à spores jaunes, à chapeau sec, olivacé, brun-olive, souvent verdâtre. Facile à reconnaître à son pied rose, floconneux, dur. La membrane du chapeau se déchire facilement, ce qui fait qu'elle est difficile à enlever. Souvent elle dépasse légèrement les lamelles au bord du chapeau. Celles-ci — détail caractéristique — vues à distance, paraissent jaune-citron. Champignon à saveur douce, comestible.

Michael-Schulz nouv. éd. 79.

10. *Russula delicata* Fr. Russule sans lait.

Delicata = délicieux, aussi sans lait.

Ce champignon blanc, ferme, qui sort souvent de terre difforme ou arrondi en boule, est en forme d'entonnoir et complètement sec. Il a des lamelles blanches, fortement décourantes, chargées de gouttelettes. A observer la couleur vert-bleuâtre des lamelles, surtout près du pied.

Champignon comestible; peut être consommé en salade.

Michael-Schulz II 226.

Verheerendes Auftreten einer *Xylaria* X in Champignonkulturen.

Von E. Habersaat, Bern.

Am 10. Oktober und am 15. Dezember 1940 erhielt ich aus zwei verschiedenen Champignonkulturen die Mitteilung, dass sich im Dünger von Champignonbeeten ganz eigen-

tümliche Schmarotzerpilze zum Teil in ganz erheblicher Zahl vorfinden und dass in deren Umgebung die Entwicklung von Champignons zum Stillstand komme.