

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 51 (1973)
Heft: 12

Rubrik: Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko ; Journée romande d'études mycologiques

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: 16.05.2025

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

VAPKO-MITTEILUNGEN

Instruktionskurs für Ortspilzexperten 1974

Anmeldungen zum nächsten Kurs vom 7.–14. September 1974 sind möglichst bald *schriftlich* an den Organisator, Herrn Theo Meyer, Tschudistr. 9, 9000 St. Gallen, zu richten. Die Anmeldungen müssen durch die zuständigen Kantons- oder Gemeindebehörden erfolgen, oder mindestens durch diese bestätigt sein. Die Teilnehmer am Ergänzungskurs/Wiederholungskurs werden in einer gesonderten Gruppe zusammengefasst.

50 Jahre Vapko

Die Vapko feiert 1975 ihr 50jähriges Bestehen. Um diesen «Geburtstag» würdig zu feiern, ersucht der Vorstand um entsprechende Vorschläge. Als Tagungsort ist Solothurn vorgesehen. Korrespondenzen sind erbeten an den Präsidenten, Winterthurerstr. 73, 8006 Zürich (Tel. 01 26 33 46).

Zum Jahreswechsel

Auf die kommenden Feiertage und zum Jahreswechsel entbieten wir allen Mitgliedern und Ortspilzexperten unsere besten Wünsche! Den Ortspilzexperten sprechen wir, sicher auch im Namen aller Pilzsammler, unseren besten Dank für ihr verantwortungsbewusstes Arbeiten während der vergangenen Saison aus!

Vorstand und Instruktionkorps der Vapko

Geaster Bryantii Berk., Bescheideter Erdstern

Dieser acht- bis zehnlappige Erdstern wurde mir schon mehrmals zugesandt und oft mit andern *Geaster*-Arten verwechselt.

Die Art ist aber leicht zu erkennen an dem am unteren Ende der Endoperidie (innere Hülle) befindlichen, nach abwärts stehenden kreisrunden, scharfen Kragen und an dem langgestreckten, kegeligen, faltigen Peristom. Gewöhnlich ist am unteren Ende des Stiels ein kreisrunder, emporstehender, kleiner Ring zu finden. Dieser Ring ist jedoch nicht beständig, denn er wird nur von der fleischigen Schicht der Exoperidie (äussere Hülle) gebildet und verschwindet also nach anhaltendem Regen gänzlich. Von der Endoperidie fehlt nur selten, bei den von Regen stark ausgelaugten, sehr alten, gebräunten oder geschwärzten Exemplaren, der charakteristische Mehllüberzug. In der Jugend innen schneeweiss, Stiel und Kragen nur später sichtbar, das heisst, wenn sich die Endoperidie emporhebt.

Sporen kugelig, 4–6 μ m im Durchmesser, grobwarzig, dunkelbraun. Endoperidie weiss, ocker, graubraun bis schwärzlich, 6–20 mm im Durchmesser. Exoperidie acht- bis zehnlappig, weiss, ockerlich, ausgebreitet 2–6 cm im Durchmesser. Columella (zentraler Tramateil) kugelig mit breitem Grunde. Capillitiumfasern braun, stabförmig, von verschiedener Dicke, in der Mitte beiläufig mit einem Durchmesser wie die Sporen, gegen die Spitze zu mit sparsam rudimentären Seitenästen.

Über die Art schreibt Hollos: «Rabenhorst unterscheidet zwei Untergattungen von *Geaster Bryantii* Berk. (l.c.). 1. Untergattung: *Geaster calculatus* Fuckel. 2. Untergattung: *Geaster Kunzei* Winter. Die zwei Untergattungen spielen auch in den Werken De Tonis (l. c.) bzw. Saccardos (l. c.) eine Rolle.

Im Berliner Königlichen Museum sah ich von *Geaster Bryantii* Berk. durch den Autor gesammelte Exemplare und verglich dieselben mit den übereinstimmenden, ebendort ersichtlichen durch den Autor herausgegebenen Exemplaren von *Geaster calculatus* Fuckel. Die Exemplare Berkeleys sind grösser, diejenigen Fuckels kleiner. Einen anderen wesentlichen Unterschied habe ich nicht gefunden. Fuckels *Geaster calculatus* ist Berkeleys *Geaster Bryantii*.

De Candolle verstand unter *Geaster striatus* jenen Pilz, welchen Berkeley *Geaster Bryantii* nennt. Nach der Beschreibung De Candolles ist des kleinsten Geasters (unter den von ihm gekannten) Endoperidienstiel 6–7 mm lang, und seine Abbildung befindet sich unter Bryants Hist. Fig. XIX. Aus diesen geht klar hervor, dass er *Geaster Bryantii* Berk. darunter verstand, und so hat der ältere Name des Pilzes *Geaster striatus* DC. (1805) zu lauten. Er erwähnt zwar nicht den am Grunde der Endoperidie befindlichen Kragen, welcher auf der Abbildung Bryants richtig dargestellt ist; aber Persoon, welcher sich ebenfalls auf diese Abbildung beruft (und den Pilz unter dem Namen *Geastrum coronatum* Woodwardi beschreibt), schweigt ebenfalls von dem Kragen. *Geaster Woodwardi* Persoon (Synops. meth. Fung. 1801, p. 132) wäre daher der älteste Name dieses Pilzes. Aber sein wichtiges Merkmal, den am Grunde der Peridie befindlichen Kragen, erwähnt vor Berkeley niemand, obschon ihn Bryant (1782) abgebildet hatte. Es scheint, man habe ihn für unwesentlich gehalten. Gründlich wurde der Pilz zuerst von Berkeley beschrieben, und so wird es richtig sein, seine Benennung, obwohl sie nicht die älteste ist, beizubehalten.»

Werner Küng, Horgen

Literatur: Hollos, *Gasteromycetes Hungariae*.

COMMUNICATIONS VAPKO

***Xerocomus amarellus* (Quél.) Kühner, bolet amer (bolet nain)**

Le chef déterminateur d'une société de mycologie me pose la question suivante: «Nous avons, dans notre commission de détermination, des difficultés lors de la détermination de *Suillus piperatus* (Bull. ex. Fr.) O. Kuntze, bolet poivré. Certains sont d'avis qu'il doit s'agir de *Xerocomus amarellus*: d'autres objectent qu'il devrait dans ce cas être amer. Pouvons-nous demander des précisions?»

Chez *Xerocomus amarellus*, il s'agit d'un genre relativement petit. Sa détermination précise s'avère souvent difficile, ce genre n'ayant été que rarement décrit. Dans bien des manuels de mycologie, il manque totalement.

Au no 25, page 43 (vol. II b/2) Moser note: «De même couleur que *Suillus piperatus*, légèrement plus pâle, un peu plus rosé, pores plus roses à rouge cuivre, tubes d'abord jaune, puis brun-jaune. Chapeau 2–3,5(–5) cm de diamètre. Doux ou légèrement amer. Spores 9–12(13)/4 µm.»

Dans son ouvrage «Die Röhrlinge», page 42, Hans Kern écrit ce qui suit : «Chair ... douce à aigrette avec un arrière-goût âcre ; pas amère.» Kern déclare donc clairement que *Xerocomus amarellus* n'est pas amer, et il lui donne en allemand le nom de «Zwergröhrling» (bolet nain). Plus loin, il note : «*Boletus (Xerocomus) amarellus* fut décrit et peint en 1859 par Barla mais désigné sous le nom de *piperatus*. En 1882, sans voir lui-même ce champignon, Quélet s'aperçut des différences entre les deux genres et les sépara. Considérant le goût poivré et, pour éviter toute confusion nomma ce genre *amarellus*. Par la suite, bien que reconnue erronée, cette définition fut maintenue, même quand, en 1900, Boudier le nomma *Boletus (Xerocomus) pierrhuguesii*. Quélet jouit de la priorité.»

Dans «Die Röhrlinge» (1^{re} partie) de Rolf Singer, p. 89, nous trouvons le genre sous le nom de *Suillus piperatus*, var. *amarellus* (Quél.) Sing. Sous chair, Singer note : «Goût doux ou très légèrement amer et astringent.» Plus loin il constate : «Mis à part le goût, je trouve la différence insignifiante entre cette variété et le genre type ; les cystides non incrustées de la variété *amarellus* ne me semblent pas constantes et paraissent provenir de certaines places de l'hyménophore n'ayant pas pris le ton rouge caractéristique. Ce qui se produit plus ou moins fréquemment chez cette variété. L'association avec des *Abies* et la modeste grosseur de la fructification sont des particularités qui ne sont pas rares chez *Suillus piperatus* au goût âcre.

Cette «variété» représente-t-elle une race typique de bolet poivré déterminée par l'habitat ou doit-on la considérer comme genre propre ? Le matériel à disposition ne permet pas de décider. La situation se complique encore du fait que le matériel venu d'Autriche et considéré jusqu'à maintenant comme *Boletus pierrhuguesii* ou *amarellus*, est classé par Thirring comme genre différent.»

Dans son ouvrage «Champignons» Albert Pilât écrit sous 26a : «Un genre qui s'apparente au bolet poivré mais n'en est certainement qu'une variation est *Ixo-comus amarellus* Quél. (= *Boletus pierrhuguesii* Boudier). Son chapeau a de 1 à 3 cm de diamètre, ocre-jaunâtre, plus petit et plus clair que celui du bolet poivré (*Suillus piperatus* Bull. ex Fr.). Ses tubes sont jaune-safran à rose-vin ou rose-miel. N'est pas âcre.» Pilât ne mentionne pas non plus de goût amer.

Dans le numéro double 3/4 1957 du BSM, E.H. Benedix écrit très justement : «... les déclarations contradictoires concernant le goût, et peut-être aussi la largeur variable des spores, permettent de soupçonner la littérature existante sur *amarellus* (*pierrhuguesii*) de n'être qu'un mélange de différents diagnostics et déterminations erronés.»

Dans le résumé de son article, E.H. Benedix écrit : «Des contradictions littéraires sur *Boletus amarellus* Quél. (= *Boletus pierrhuguesii* Boudier) laissent supposer qu'elles sont dues à une confusion avec *Boletus rubinus* Sm. qui, selon Pearson, n'est jusqu'à ce jour connu qu'en Angleterre. Après examen et rectification de découvertes effectuées dans le Grand Jardin à Dresde, l'existence de *Boletus rubinus* fut pour la première fois prouvée en Europe continentale. Le genre peut être systématiquement considéré comme lien entre *Xerocomus* et *Suillus*. Il confirme l'opinion de Kühner-Romagnesi et de Kallenbach, que la plupart des groupes de bolets ne sont pas des genres autonomes mais bien des sous-genres de l'espèce *Boletus*.»

La définition du goût du bolet amer ou du bolet nain varie de façon frappante entre «pas amer – amer – doux» de sorte qu'il est facile de comprendre que leur détermination peut très souvent représenter de vrais casse-tête.

Littérature: Moser: Basidiomyceten II. Teil, Bd. II b/2. – Kern: Die Röhrlinge, 1945. – Pilát: Die Pilze. – Singer: Die Röhrlinge, I. Teil. – Zeitschrift für Pilzkunde, 1957.

Journée romande d'études mycologiques

Distinguer les mycologues des mycophages

Placée sous l'égide de l'Union suisse des Sociétés de mycologie et organisée avec beaucoup de compétence par celle de Fribourg, la Journée romande d'études mycologiques a eu lieu dimanche 26 août 1973 au Restaurant Le Gambrinus.

Pour cette manifestation, d'éminents mycologues venus non seulement de toute la Romandie mais encore de toute la Suisse, de France et d'ailleurs, prêtèrent leur concours pour les champignons récoltés par des mycologues fribourgeois. Malgré le temps peu favorable, un bel échantillonnage d'espèces difficiles à déterminer fut réuni. On y discuta et commenta les classifications, les sous-espèces, les variétés ... et même un champignon des chênaies du Maroc, champignon trouvé en Alsace!

Pendant toute cette matinée studieuse, les participants ont bien travaillé. Il est à remarquer que la Société fribourgeoise de mycologie avait mis à disposition un très nombreux et riche matériel d'études: des microscopes, des loupes binoculaires, des réactifs chimiques et une documentation variée et fournie. Ainsi, la matinée passa très rapidement et avant le repas pris en commun, il fut possible de déguster les vins d'honneur offerts par l'Etat et la Ville de Fribourg représentée par le conseiller P. Currat. Pendant le repas où il ne fut point servi de champignons, M. R. Hotz, président central de l'Union suisse des sociétés de mycologie, distingua les scientifiques, les mycologues des mycophages. Ces derniers, de par leurs activités parfois excessives, causent du tort à notre environnement. C'est pour cette raison que dans les Grisons et dans le canton d'Obwald des mesures ont été prises surtout pour éviter une commercialisation par certains de nos richesses naturelles qui sont du domaine public. C'est ainsi que des restrictions dans la cueillette des champignons s'avèrent maintenant nécessaires. Le Comité de l'Union suisse et la Commission scientifique recherchent une solution car, sinon, il y a des risques que des permis deviennent obligatoires comme cela se fait dans la Forêt-Noire ou comme ces permis existent déjà pour la pêche et la chasse. Avant tout, il s'agit de protéger notre environnement naturel et tel est le souci de tout vrai mycologue.

Le Prof. H. Cléménçon fit à son tour un exposé sur la technique et la valeur taxonomique de la cyanophilie des parois sporales. Il s'agit d'une technique de coloration qui ouvre à la mycologie de nouveaux terrains de prospection.

L'après-midi fut tout aussi studieux que le matin et il faut souligner le grand travail fourni par tous ces éminents spécialistes et, parmi eux, on se bornera à citer M. et Mme F. Marti, alors qu'il y en aurait tant d'autres à nommer également.

André Fasel