

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 61 (1983)
Heft: 3

Artikel: *Mycena strobilicola* (Fav. & Kühn.), der Zapfen-Helmling = *Mycena strobilicola* Favre et Kühner, mycène des cônes de pins
Autor: Fluri, Hans [i.e. Flury]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936733>

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>

Mycena strobilicola (Fav. & Kühn.), der Zapfen-Helmling

Erstmals stiess ich am 3. April des vergangenen Jahres (1981) auf *Mycena strobilicola* (Fav. & Kühn.). Auf der Suche nach *Sclerotinia tuberosa* (Hedw. ex Fr.) Fuck. überquerte ich in einem Auenwald das bemooste Areal einer kleinen Fichtengruppe. Dabei fielen mir die *Mycena*-Fruchtkörper auf, welche truppweise zu 2 bis 4 Exemplaren ihre graubraunen Hüte der Frühlingssonne entgegenstreckten. Die Lamellenfarbe, die Form des Hutes und der ganze Habitus wiesen in die erwähnte Gattung. Das Freilegen des Substrates erhärtete meine Vermutung. Unter jedem Trupp erschien nach vorsichtigem Öffnen der Moosdecke ein feucht-fauler Fichtenzapfen. Darauf haften in striegelig-strahligen Hyphenkränzen angewachsen die ebenfalls graubraunen Stiele. Am 5. April 1982, also ziemlich genau nach einem Jahr, traf ich nun am selben Ort wieder auf dieselben Fruchtkörper.

Mycena strobilicola Fav. & Kühn.

Standort: Auf verdeckten, verfaulenden Fichtenzapfen, früh nach der Schneeschmelze

Beschreibung

- Hut:** 1–4 cm, graubraun, halbkugelig bis glockig-konvex, manchmal gebuckelt (*jung russigbraun mit eingerolltem Rand), *nicht gerieft* (im Gegensatz zu *Mycena niveipes* Murr.), trocken seidigglänzend.
- Lamellen:** mässig gedrängt, weiss bis blass-grau; ältere Exemplare *mit rosarotem Schimmer*
- Stiel:** 30–70 × 1,5–3 mm, graubraun, oft hyalin erscheinend, an der Basis mit weissen Rhizomorphen kranzförmig am Substrat haftend.
- Fleisch:** dünn, unter der Hutoberfläche bräunlich, *nitros riechend*, süsslich schmeckend.
- Sporen:** elliptisch, 7–12 × 4–5 µm, hyalin.
- Zystiden:** zahlreich, glatt, verschiedenförmig mit meist schnabelartigem Fortsatz; 20–80 µm lang × 8–20 µm breit.
- Untersuchter Fund:** Altendorf/SZ am oberen Zürichsee (Spreitenbach-Wald); 450 m ü. M., anfangs April 1981 und 1982.

Bemerkungen

* Laut Moser Bd. IIb/2 ist der Hutrand der *Mycena*-Arten jung nie eingerollt. Bei *Mycena strobilicola* stellte ich jedoch das Gegenteil fest, was auch durch Kühner bestätigt wird. Er schreibt: «Chapeau... à marginelle sub incurvée chez le très jeune, ...» – *Mycena strobilicola* stellt also in diesem Sinne eine Ausnahme dar.

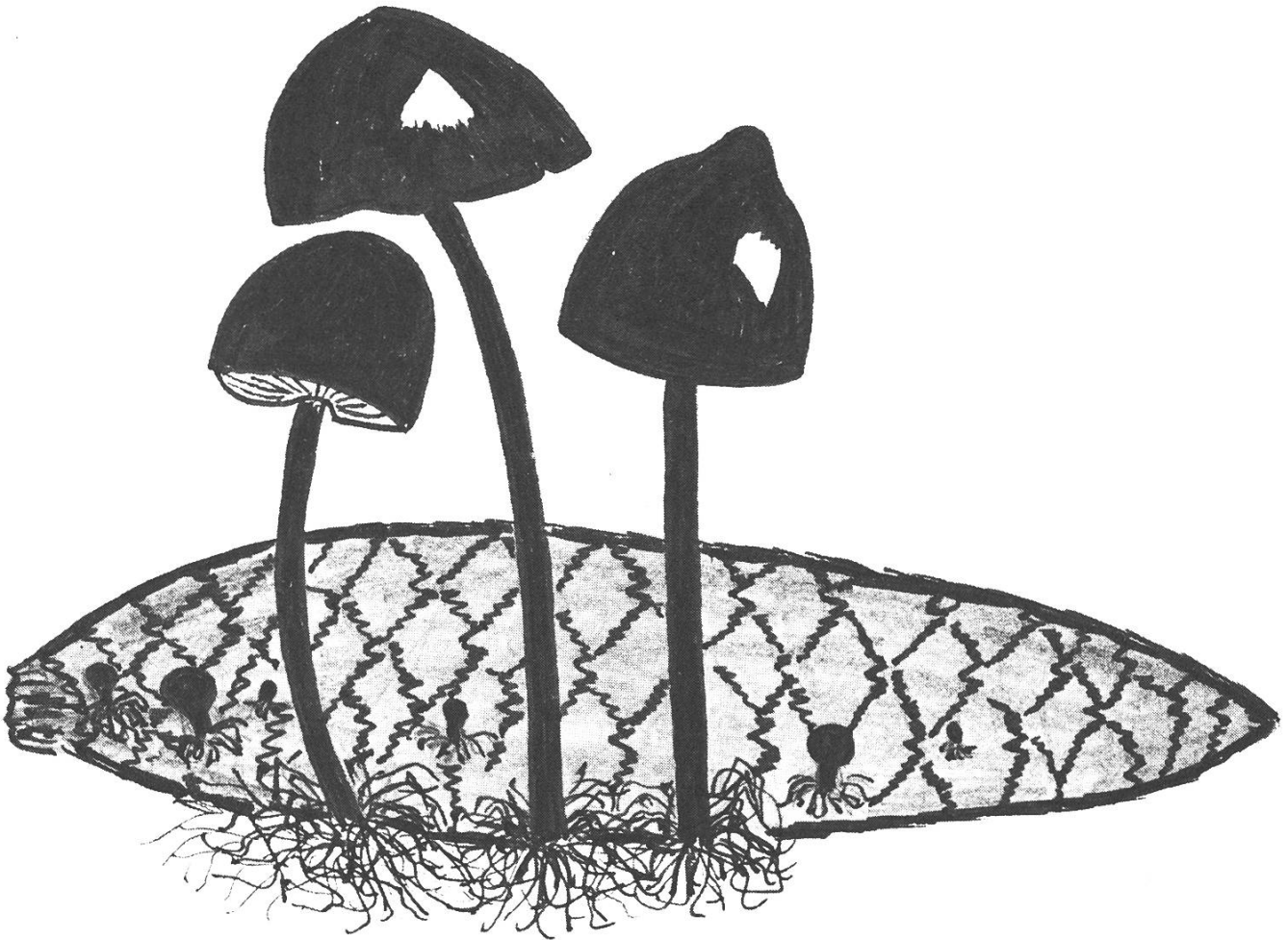
Das Vorkommen dieses Pilzes in tieferen Lagen ist eher selten, häufig jedoch trifft man ihn auf 1000–1400 m an. Überraschend für mich waren die Zystidenformen, welche ausgeprägt lange schnabelartige Fortsätze aufwiesen (nach Kühn.: «... obtuses ou à bec contracté souvent très court ...»). Für mich bleibt also die Frage offen, ob Beschreibung und Zeichnung Kühners auf Fruchtkörpern beruhen, deren Zystiden sich noch in der Entwicklung befanden.

Mit der Erscheinungszeit (März–April), dem typischen Substrat, dem nitrosen Geruch, dem nicht gerieften, trocken seidigglänzenden Hut, den zum Teil zartrosa erscheinenden Lamellen ist der Pilz makroskopisch eindeutig definiert und erkennbar.

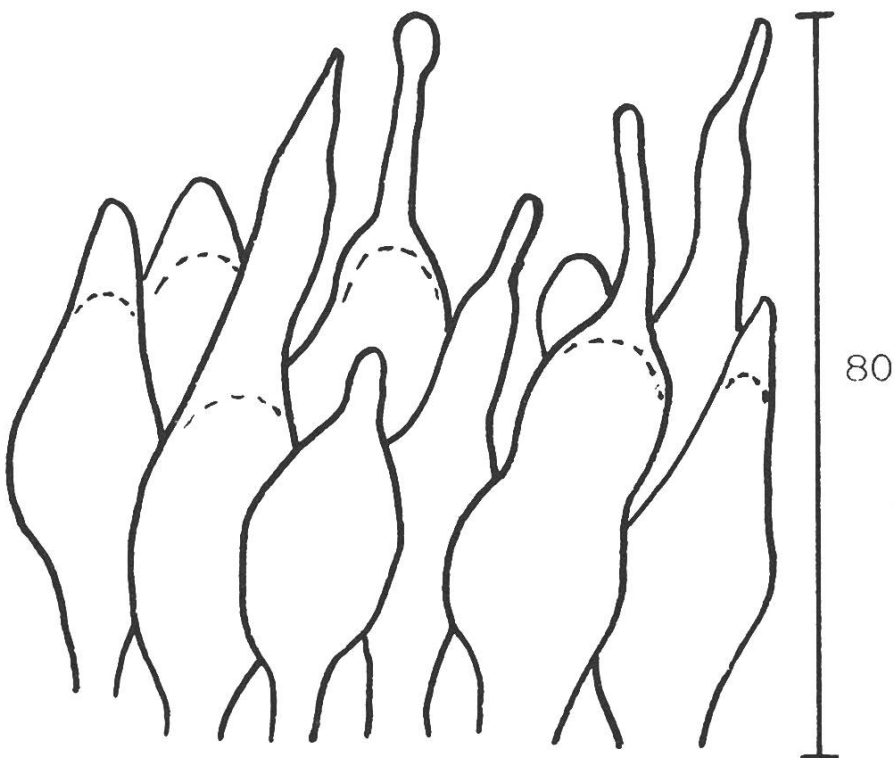
Hans Fluri, 8852 Altendorf

Literatur

Kühner, R.: «Le Genre *Mycena*». Encyclopédie mycologique, Paris 1938.



Mycena strobilicola (leicht vergrößert; ca. 1,3:1)



Zystiden zum Teil mit langen schnabelartigen Fortsätzen



Sporen: $7-12 \times 4-5 \mu\text{m}$

Moser, M.: «Die Röhrlinge und Blätterpilze». Kl. Kryptogamenflora, Hs. Gams, Bd. IIb/2, Stuttgart 1978.

Gehu/Bon/Delzenne: «Doc. mycologiques», Tome VII, Fascicule 26, Lille 1977.

Mycena strobilicola Favre et Kühner, Mycène des cônes de pins

Ma première rencontre avec *Mycena strobilicola* Favre et Kühner date du 3 avril 1981. Je cherchais des *Sclerotinia tuberosa* (Hedw. ex Fr.) et, en traversant une forêt dans la campagne, je tombais en arrêt sur une station moussue sous une groupe de pins: par groupes de 2 à 4 exemplaires, des *Mycena* avaient étiré vers le soleil printanier leurs petits chapeaux gris brun. La couleur des lames, la forme du chapeau et l'aspect général, comme aussi l'habitat, tout concourait à me faire penser à un Mycène. En écartant avec précaution les brins du tapis moussu, on pouvait découvrir sous chaque groupe de champignons un cône de pin tout imbibé d'eau et en état de décomposition: c'est sur ces cônes que les pieds fins et gris brun s'étaient fixés, en un enchevêtrement rayonnant de filaments mycéliens. Le 5 avril 1982, presque exactement un an plus tard, je découvris des mêmes carpophores peuplant la même station. En voici une description plus précise:

- Chapeau:** 1–4 cm, gris brun, hémisphérique à convexe campanulé, parfois mammelonné (à l'état jeune brun roux avec marge enroulée *), non strié, par opposition à *M. niveipes* Murr., brillant soyeux à l'état sec.
- Lames:** moyennement serrées, blanches à gris pâle, avec reflet rouge rosé chez des exemplaires avancés.
- Pied:** 30–70 × 1,5–3 mm, gris brun, souvent d'apparence hyaline, fixé au support par un chevelu rayonnant de rhizomorphes blancs.
- Chair:** mince, brunâtre sous la cuticule, odeur nitreuse, saveur douceâtre.
- Spores:** elliptiques, 7–12 × 4–5 µm, hyalines.
- Cystides:** nombreuses, de formes variées, habituellement prolongées par un bec; long. 20–80 µm, larg. 8–20 µm.
- Habitat:** peu après la fonte des neiges, sur des pommes de pin enfouies et en voie de désagrégation.
- Station:** Altendorf SZ, lac de Zurich supérieur (forêt de Spreiten), alt. 450 m, début avril 1981 et 1982.

Remarques

* Selon Moser, vol. IIb/2, la marge des Mycènes n'est jamais enroulée. J'ai pourtant remarqué le contraire chez *M. strobilicola*, remarque confirmée par Kühner qui écrit: «... chapeau à marginelle subincurvée chez le très jeune, ...» *M. strobilicola* serait donc l'exception qui confirme la règle. L'apparition de cette espèce en plaine est plutôt rare, mais elle se rencontre fréquemment vers 1000–1400 m d'altitude. Une chose m'a surpris: c'est l'aspect des cystides qui, dans les exemplaires adultes, présentaient de longs prolongements apicaux en forme de bec, alors que Kühner les décrit comme «... obtuses ou à bec contracté souvent très court ...» La question se pose de savoir si la description et le dessin proposés par Kühner concerne des individus dont les cystides n'avaient pas encore atteint leur plein développement.

L'apparition précoce en mars–avril, l'écologie typique, l'odeur nitreuse, le chapeau soyeux brillant par le sec et non strié, le reflet partiellement rosé des lames adultes sont les caractères distinctifs macroscopiques de cette espèce.

Hans Flury, 8852 Altendorf

(Trad.: F. Brunelli)

Kühner et Romagnesi: «Le genre *Mycena*», Encyclopédie mycologique, Paris 1938.

Moser, M.: «Die Röhrlinge und Blätterpilze», Kl. Kryptogamenflora, Hs. Gams, Bd. IIb/2, Stuttgart 1978.

Gehu-Bon-Delzenne: «Documents mycologiques», Tome VII, fasc. 26, Lille 1977.

Les Champignonneurs sur la sellette: Réactions de lecteurs

(cf. BSM 82/8, p. 155–158)

Les réflexions de Hans Frey, parues dans les numéros de mai (version originale en langue allemande) et d'août 1982 (version traduite en langue française) ont suscité auprès de nos lecteurs quelques réactions, que nous présentons ci-après de façon plus ou moins résumée.

Je souscris en tous points aux propositions courageuses de Hans Frey. Enfin une voix a osé clouer au pilori les excès des cueillettes collectives de champignons (Sociétés de mycologie), ainsi que les trop nombreuses stations de contrôle officiel qui constituent en fait un soutien des pouvoirs publics.

R. Gauch, Berne

*

«Quelle guerre cruelle: je trouve deux hommes en moi!» Une part de moi-même aime à se glisser au cœur des forêts et l'autre part est aux côtés de Hans Frey. *Mon* itinéraire mycologique a aussi commencé dans les sentiers vers la chanterelle et les morilles, et ce n'est que plus tard que s'est révélé en moi l'«appétit» supplémentaire pour les lignicoles. Je pense que bien des collègues qui partagent avec moi le hobby-champignons ont évolué de la même façon, et probablement aussi notre «champignonneur-crucifié» Hans Frey.

Pour limiter le désastre par des moyens élémentaires, je ne ferai qu'une proposition: fermer à toute circulation publique toutes les routes forestières; prévoir des amendes salées pour tout contrevenant. Si la route – à pied – est longue et pénible, à celui qui veut s'assurer une cueillette et la ramener dans sa cuisine, je pense qu'il veillera naturellement à ce qu'elle ne pèse pas trop lourd au bout de ses bras.

Hellmut Jäger, Goldach

*

Je trouve les propositions de Monsieur Frey très positives: elles témoignent d'expériences que je vis moi-même depuis des années. Et en tout premier lieu je dois constater qu'à Bümpliz, où je fonctionne comme contrôleur officiel, l'existence même de ce contrôle local entraîne de la part du public d'innombrables atteintes stupides à la nature. Personne en Suisse ne doit être acculé à la faim par absence de champignons: chacun devrait donc savoir reconnaître ou cueillir des champignons comestibles ou vénéneux: mais la rage – motorisée – de la cueillette est devenue aujourd'hui un hobby préjudiciable à l'équilibre écologique de nos forêts.

Ce qui me paraît important, c'est un mode correct de cueillette: on devrait cueillir soigneusement un champignon en effectuant une rotation, avec léger appui vers le bas. Quand on arrache brutalement un carpophore, le mycélium en souffre: on bouleverse alors le substrat nourricier, on provoque le dessèchement de spores en germination et du mycélium primaire. Pour le connaisseur des Bolets bais, des Bolets à pied rouge, des Pholiotas ridées et des Chanterelles, il doit savoir que ces espèces peuvent aussi être cueillies en les coupant au couteau.

Paul Nydegger, Bümpliz

*