

# Exotische Sonderlinge im Reich der Pilze = Curiosités exotiques au royaume des champignons

Autor(en): **Neukom, Hans-Peter**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **76 (1998)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936333>

## **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.

# Exotische Sonderlinge im Reich der Pilze

Hans-Peter Neukom

Kantonales Labor Zürich, Postfach, 8030 Zürich

Im riesigen und faszinierenden Reich der Pilze finden sich viele, die keinen kulinarischen Wert besitzen und daher bei manchen sogenannten «Mykophagen» oder «Magenbotanikern» wenig Beachtung finden. Durch ihre intensiven Farben oder bizarren Erscheinungsbilder – die uns oft an Blumen oder Tiere erinnern – geben aber gerade sie die Schönheit und Vielfalt der Pilzwelt wieder. Im folgenden Beitrag wird auf drei derartige Sonderlinge ausführlicher eingegangen.

Pilze haben, nicht nur wegen einigen tödlich giftigen Arten, sondern auch durch ihr plötzliches Erscheinen hervorgerufen oder wegen ihrer skurrilen Gestalt, auch heute noch für viele etwas Mystisches, ja sogar Unheimliches an sich. Davon zeugen verschiedene sonderbare Namen, wie zum Beispiel Stinkmorchel (ebenso Leichenfinger oder Eichelschwamm genannt), Hundsrute, Hexen- und Satansröhrling, Tintenfischpilz, Gitterling, Europäische Schleierdame oder Erdstern.

Wer sich zum ersten Mal mit Pilzen befasst, ist von ihrem Artenreichtum überwältigt. Aber auch ihre geheimnisvolle Entwicklung, ihre Lebensweise und Vermehrung geben uns immer wieder Rätsel auf. Das gilt auch für unsere drei folgenden Sonderlinge.

## Der Tintenfischpilz, *Clathrus archeri* (Berk.) Dring

**Systematik:** Den Tintenfischpilz finden wir in der Klasse der *Basidiomycetes* (Ständerpilze), der Ordnung *Phallales* (Rutenpilze), der Familie *Clathraceae* (Blumenpilze) und der Gattung *Clathrus* (Gitterling).

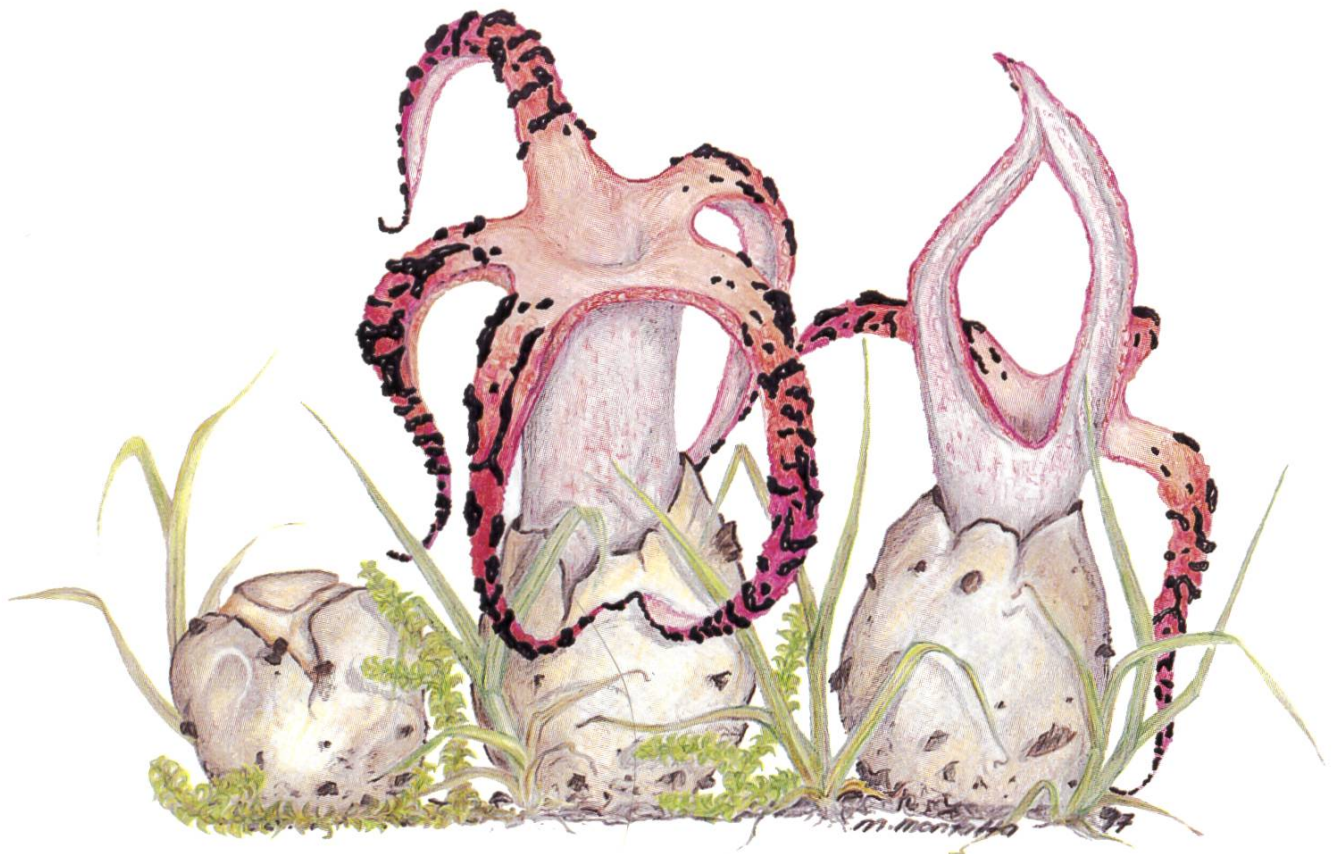


Abb. 1 / Fig. 1  
*Clathrus archeri* (Berk.) Dring, Tintenfischpilz, Anthurus d'Archer

M. Montalta-Graf

## Typische Merkmale

Aus einem weissgrüulichen, zur Hälfte im Erdboden befindlichen runden Ei (auch «Hexenei» genannt), schlüpft meist über Nacht ein lebhaft rötliches, mit vier bis acht tentakelförmigen Armen oder Zungen versehenes Gebilde hervor. An der Basis des Eies befinden sich wurzelähnliche Myzelstränge, die oft auffallend rosa gefärbt sind. Die zerbrechlichen Arme sitzen auf einem 2 bis 9 cm langern, blassrosa gefärbten, porösen, grubigen Hohlzylinder (Stiel, auch Rezeptakulum genannt). Dieser sitzt ziemlich lose in der zurückbleibenden Eihülle. Die 4 bis 10 cm langen Zungen sind zunächst an den Spitzen miteinander verwachsen, breiten sich aber später tintenfischartig aus (daher der Name). Sie sind mit einer olivschwärzlichen, zerrissenen Schleimmasse (Gleba) bedeckt, die im Reifezustand einen widerlich aasartigen Geruch entwickelt.

## Fortpflanzung

Der Tintenfischpilz kann seine Sporen für die Verbreitung nicht einfach abwerfen und dem Wind aussetzen wie zum Beispiel die allgemein bekannten Ständerpilze Champignon, Steinpilz oder Eierschwamm. Eine wichtige Rolle in der Fortpflanzungsstrategie des Tintenfischpilzes spielt der ausgesprochen widerliche, aasartige Geruch im reifen Zustand. Dadurch werden Fliegen, Aaskäfer oder andere Insekten angelockt, welche die stinkende Schleimmasse innert weniger Stunden begierig auffressen. Der Trick dabei: Im Schleim befinden sich die Pilzsporen, die den Darm unbeschädigt passieren. So sorgen die Insekten ungewollt für die Verbreitung des Pilzes.

## Verbreitung und Vorkommen

Im Laufe des 1. Weltkrieges und in den Nachkriegsjahren wurden verschiedene exotische Pilzarten nach Europa eingeschleppt. Es wird vermutet, dass die Sporen des Tintenfischpilzes aus Australien oder Neuseeland mit Wolle oder Militärverpflegung den Sprung über den «grossen Teich» geschafft haben. Nach und nach verbreitete er sich in ganz Europa. 1914 wurde er erstmals in den Vogesen entdeckt. 1942 erreichte er die Schweiz, 1948 Österreich, und 1973 fand man ihn im spanischen Baskenland.

In unseren Regionen ist der Tintenfischpilz ziemlich selten, kann aber auf geeignetem Substrat örtlich in grosser Zahl erscheinen. Man findet ihn bevorzugt auf Ablagerungen verschiedener Pflanzenabfälle wie verrottetem Stroh, vermoderndem Holz und Sägespänen; an Wegrändern, aber auch in Feuchtwiesen, auf Alpweiden und in Laubwäldern auf Humus. Er erscheint vom Frühsommer bis in den Herbst.

## Gemeine Stinkmorchel oder Leichenfinger, *Phallus impudicus* L. ex Pers.

**Systematik:** Die Stinkmorchel ist in der Klasse der *Basidiomycetes* (Ständerpilze), der Ordnung *Phallales* (Rutenpilze), der Familie *Phallaceae* (Rutenpilzverwandte) und in der Gattung *Phallus* eingeordnet.

## Typische Merkmale

**Fruchtkörper:** Die Gemeine Stinkmorchel erinnert im Habitus an eine Morchel, hat aber mit dieser Gattung (*Morchella*) – pilzkundlich gesehen – nichts Gemeinsames. Die charakteristische Phallusform (Gestalt eines männlichen Gliedes) der Stinkmorchel und ihr übler Geruch haben diesen Pilz berühmt gemacht. Ähnlich wie beim Tintenfischpilz beginnt das Wachstum der Stinkmorchel unterirdisch als «Hexenei». Doch schaut dieses schnell wachsende weisse Ei – in diesem Stadium sogar essbar! – bald aus der Erde heraus. Dann platzt aus dem ungefähr 6 cm grossen Ei, das eine häutig-gallertige Hülle besitzt, in wenigen Stunden eine lange, aufrechtstehende, weisse, zylinderförmige Rute (Rezeptakulum) hervor. Das hohle, brüchige und grubige Rezeptakulum kann eine Höhe bis zu 20 cm und eine Dicke von 5 cm erreichen. Auf der Stielspitze sitzt ein konisch-glockiger, wabenartiger Hut, der an eine Käppchenmorchel oder Eichel erinnert. Er ist von einer olivschwärzlichen Schleimmasse (Gleba) umgeben.



Abb.2 / Fig.2

*Phallus impudicus* L. ex Pers., Gemeine Stinkmorchel, Satyre puant

M. Montalta-Graf

Diese entwickelt im Reifezustand einen widerlich süsslich-aasartigen Geruch, ähnlich dem des Tintenfischpilzes, aber noch intensiver.

### **Fortpflanzung**

Wie beim Tintenfischpilz befinden sich die Sporen der Stinkmorchel in der einen aasartigen Geruch verbreitenden Schleimmasse. Der intensive, üble Geruch, der schon von weitem wahrgenommen wird, hat schon manchen Spaziergänger dazu veranlasst, einen grossen Bogen um den Pilz zu machen. Nicht so aber verschiedene Insekten (insbesondere Schmeissfliegen), die durch den fürchterlichen Gestank in Scharen angelockt werden und wie beim Tintenfischpilz unbeabsichtigt für die Sporenverbreitung sorgen.

### **Verbreitung und Vorkommen**

In den letzten Jahrzehnten hat sich dieser auffällige und bekannte Pilz aussergewöhnlich stark verbreitet. Die Gemeine Stinkmorchel ist praktisch über die ganze gemässigte Zone der Welt verbreitet. Die Nordgrenze ihres Vorkommens verläuft durch Südschweden. In Nordamerika wächst sie nicht; dort wird sie von der verwandten Dünen-Stinkmorchel (*Phallus hadriani*) vertreten, die allerdings in Europa viel seltener vorkommt. Die Stinkmorchel erscheint vom Sommer bis Herbst in allen Waldtypen, aber auch in Gärten und Parks und lebt als Saprophyt (Fäulnisbewohner) von organischem Material.

### **Exhibitionismus?**

Durch ihre an ein männliches Glied erinnernde Form hat die Stinkmorchel auch schon Anlass zu vielerlei Sorge um Sitte und Anstand gegeben. So kann man bei Mrs. Gwen Raverats «Erzählungen aus dem Viktorianischen Zeitalter» folgende erheiternde Zeilen lesen: «In unseren heimatlichen Wäldern wächst eine Art von Pilz, der in der Landessprache Stinkmorchel genannt wird, obwohl er im Lateinischen einen unanständigen Namen trägt. Der Name Stinkmorchel ist gerechtfertigt, denn man kann den Pilz allein nach seinem Geruch suchen; und das war Tante Ettys grosse Idee: Bewaffnet mit einem Korb und einem zugespitzten Stock, bekleidet mit einem besonderen Jagdumhang und Handschuhen, erschnüffelte sie ihren Weg im Wald, hie und da innehaltend, und ihre Nüstern zuckten, wenn sie eine Witterung ihrer Beute erhaschte; dann schliesslich, mit einem tödlichen Sprung, fiel sie über ihr Opfer her und warf seinen scheusslichen Kadaver in ihren Korb. Am Ende wurde der ganze Fang nach Hause gebracht und in tiefster Heimlichkeit hinter verschlossenen Türen im Feuer des Salons verbrannt, der Sittlichkeit der Mädchen wegen.» Pikantes Detail am Rande: Tante Etty war niemand anderes als die Tochter des berühmten Charles Darwin, des Begründers der Evolutionstheorie!

### **Heilmittel und Aphrodisiakum**

Was so penetrant riecht, sollte doch schliesslich auch eine medizinische Wirkung zeigen. So wurden aus der Stinkmorchel Puder und Salben hergestellt, die gegen Gicht, Rheumatismus und sogar Epilepsie helfen sollten. Die Stinkmorchel wurde nicht nur in der Heilkunde verwendet, sondern auch als Aphrodisiakum angepriesen. Welcher durchschlagende Erfolg diesen Methoden allerdings beschieden war, entzieht sich leider meiner Kenntnis.

## **Gewimperter Erdstern, *Geastrum sessile* (Sow.) Pouzar**

**Systematik:** Erdsterne sind in der Klasse *Basidiomycetes* (Ständerpilze), der Ordnung *Lycoperdales* (stäublingsartige Pilze), der Familie *Geastraceae* (Bauchpilze) und in der Gattung *Geastrum* eingereiht.

Aus der etwa 30 Arten umfassenden Gattung der Erdsterne wird stellvertretend der Gewimperte Erdstern beschrieben.

### **Typische Merkmale**

**Fruchtkörper:** Der seltsame Pilz gleicht im voll entwickelten Stadium einem Stern, in dessen Mitte ein Bovist sitzt. Dies ist darauf zurückzuführen, dass sich der Pilz aus zwei verschiede-

nen Teilen (innere und äussere Fruchtkörperhülle, Endoperidie und Exoperidie) zusammensetzt. Dies gilt für alle Arten dieser Gattung.

Unser Erdstern wächst als unterirdische Kugel, die schon bald am oberen Pol aufplatzt. Die äussere, cremefarbige Hülle (Exoperidie) zerreisst in 5 bis 8 sternförmige Lappen, die sich im Reifestadium rückwärts krümmen, so dass ein zweiter, kugeliges Teil (Endoperidie) freigelegt wird. In diesem befindet sich die Sporenmasse (Abb. S. 202).

### Fortpflanzung

Der obere, 2 bis 3 cm breite kugelige Teil ist zunächst geschlossen. Bei der Sporenreife reisst der Scheitel auf und bildet eine konische, am Rande ausgefranzte Öffnung. Die Innenmasse (Gleba) der Endoperidie zerfällt im Alter zu einer dunkelbraunen Sporenmasse, ähnlich wie bei den Stäublingen und Bovisten. Bei Berührung des kugelartigen Fruchtkörpers – zum Beispiel durch fallende Ästchen, Blätter, Regentropfen oder durch Tiere – entweichen die Sporen durch die Öffnung. Auf diese Weise ist die Verbreitung des Pilzes gesichert.

### Verbreitung und Vorkommen

Der Gewimperte Erdstern ist im Flach- und Hügelland Mitteleuropas die häufigste Art der Gattung. Er wächst in kleinen Gruppen oder grösseren Kolonien sowohl in Nadelwäldern als auch in Nadel/Laub-Mischwäldern, bevorzugt in der Nadelstreu und auf kalkhaltigen Böden. Der Gewimperte Erdstern erscheint vom Spätsommer bis in den Herbst. Alte Fruchtkörper können, wie bei Bovisten und Stäublingen, auch noch im darauffolgenden Frühjahr gefunden werden.

Als Speisepilze kommen Erdsterne natürlich nicht in Frage. Schönheit und Seltenheit einiger Arten verdienen aber unsere besondere Aufmerksamkeit und Schonung.

Der Autor hofft, mit der Beschreibung der drei Sonderlinge dem Leser eine andere Seite der faszinierenden Welt der Pilze etwas näher gebracht zu haben.

### Illustrationen

Die sehr attraktiven und exakten Pilzzeichnungen wurden angefertigt von **Margrith Montalta-Graf**, geboren am 5. 2. 1957 in Aarau, verheiratet, Hausfrau und Mutter von zwei Kindern.



Schon in frühen Jahren konnte sie sich für die Vielfalt und Schönheit der Natur begeistern. So trat sie dann dem Verein für Pilzkunde Aarau und Umgebung bei und eignete sich in kurzer Zeit ein breites mykologisches Wissen an. Kürzlich erwarb sie auch die Mitgliedschaft des Pilzvereins Zurzach und des Vereins für Natur- und Vogelschutz Küttigen.

Zusätzlich absolvierte sie die Prüfungen für amtl. Pilzkontrolleure und amtl. anerkannte Handelspilz-Kontrolleure.

Ihrer Neigung zum Zeichnen folgend, fertigte sie zwischen 1994 und 1996 sämtliche wunderschönen und genauen Pilz-Illustrationen

für das Buch von Rudolf Winkler «2000 Pilze einfach bestimmen» an. Die Illustrationen fanden in breiten Kreisen grosse Anerkennung. So wurden auch für das neue Buch «Enzyklopädie der psychoaktiven Pflanzen» von Dr. Christian Rätsch verschiedene ihrer Pilzzeichnungen verwendet.

# Curiosités exotiques au royaume des champignons

**Hans-Peter Neukom**

Kantonales Labor Zürich, Postfach, 8030 Zürich  
(trad.: F. Brunelli, Sion)

Dans le monde immense et fascinant des champignons, on en trouve beaucoup qui ne présentent aucun intérêt culinaire et qui ne retiennent guère l'attention des mycophages. Et pourtant leurs vives couleurs et leurs formes surprenantes – qui évoquent souvent des fleurs ou des animaux – sont justement l'expression de la beauté et de la richesse de notre fonge. Les lignes qui suivent présentent dans le détail trois de ces curiosités surprenantes.

Aujourd'hui encore, et non seulement parce que certaines espèces sont mortelles, mais aussi en raison de leur apparition soudaine ou de leur aspect parfois cocasse, les champignons ont pour bien des gens quelque chose de plus ou moins sibyllin, voire inquiétant. Qu'on songe seulement à certains termes utilisés par les mycologues, tels que «rond de sorcières», «cercle des fées», Satyre puant (et aussi *S. des chiens*), Bolet Satan, Géastre (= «Étoile terrestre»), Pied de mouton, Vesse de loup (ou Pet de loup, en plus bruyant), Psallote de Vénus, Cœur de sorcière (= *Clathre grillagé*), etc.

Celui qui approche pour la première fois l'étude des champignons est vite subjugué par le nombre imposant de leurs espèces. Mais ceux-ci nous proposent encore d'autres rébus: leur mystérieux développement intime, leurs modes de nutrition et de reproduction. Cela se vérifie aussi pour les trois curieux lutins ci-après.

## ***Clathrus archeri* (Berk.) Dring, l'anthurus d'Archer**

**Systematique:** *Clathrus archeri* appartient à la classe des Basidiomycètes (champignons produisant des basides), à la classe des Phallales, à la famille des Clathracées et au genre *Clathrus*.

### **Caractères spécifiques**

Généralement en une nuit, d'un œuf subsphérique blanc grisâtre à demi enfoui dans le sol, surgit une sorte d'étoile rouge vif comportant 4 à 8 bras évoquant les tentacules d'une pieuvre (voir figure p. 195). On observe à la base de l'œuf des mycorhizes joliment colorées de rose. Les fragiles tentacules prennent naissance dans un cylindre creux, poreux, long de 2 à 9 cm, de couleur rose pâle (pied, ou réceptacle), lui-même reposant assez lâchement dans l'enveloppe poisseuse de l'œuf. Les tentacules, longs de 4 à 10 cm, sont d'abord confluent en leur sommet, puis ils s'étalent comme les bras d'une pieuvre. Ils sont recouverts, sur la face supérieure, d'une masse noirâtre olivacée et divisée en amas (gléba) qui, à maturité, exhale une forte odeur nauséabonde et cadavérique.

(Lorsqu'on coupe un œuf selon son plan équatorial, on peut voir, sur un fond verdâtre et muscilagineux, une très belle fleur rouge sang dont le nombre de pétales correspond au futur nombre de tentacules. Nous avons pu observer, lors d'une exposition, que la moitié inférieure de l'œuf ainsi coupé et déposé sur lit de mousse humide a développé en une nuit des tentacules tronqués de leur pointe. N.d.t.)

### **Propagation**

L'anthurus d'Archer n'est pas en mesure de laisser simplement tomber ses spores et de les confier aux courants d'air pour les disséminer, comme le font par exemple les psallotes, les bolets ou les chanterelles. C'est ici la puissante odeur répugnante et cadavérique des basidiomes mûrs qui présidera à la propagation des spores. En effet, des mouches, des bousiers et d'autres insectes sont irrésistiblement attirés par cette puanteur et dégustent avidement en quelques heures la gléba malodorante. Et voici l'astuce: cette gléba contient les

spores; celles-ci traverseront sans dommage le tractus digestif des gourmandes bestioles qui, se soulageant plus loin, participent inconsciemment à la propagation de l'espèce.

### **Distribution et écologie**

Dans le courant de la première guerre mondiale et durant les années d'après guerre, plusieurs espèces exotiques se sont introduites en Europe. On suppose que des spores d'anthurus, issues d'Australie ou de Nouvelle-Zélande, ont traversé les océans dans des balles de laine ou avec les paquetages militaires. Peu à peu, l'espèce a colonisé toute l'Europe. On l'a trouvée pour la première fois dans les Vosges en 1914; puis en Suisse en 1942, en Autriche en 1948, et en 1973 on l'a découverte en pays basque espagnol. (Une introduction analogue s'est produite pendant la dernière guerre dans le Nord de l'Italie, près de Pignerole [Pinerolo]; très exactement sur la place où stationnèrent des unités australiennes est apparu plus tard un champignon, aussi de l'ordre des Phallales, *Mutinus elegans*, que nous a montré le D<sup>r</sup> Strani qui, par ailleurs, a réalisé de splendides moulages de champignons. N.d.t.)

Dans nos régions, l'anthurus d'Archer est assez rare, mais il peut apparaître localement en grand nombre sur un substrat adéquat. Il vient de préférence sur les décharges de déchets végétaux tels que pailles pourrissantes, bois dégradés et sciures, au bord des chemins, mais aussi en prairies humides, dans les pâturages alpins et dans les forêts de feuillus, dans l'humus. Du début de l'été jusqu'en automne.

### ***Phallus impudicus* L. ex Pers., le satyre puant**

**Systématique:** *Phallus impudicus* appartient à la classe des Basidiomycètes (champignons produisant des basides), à l'ordre des Phallales, à la famille des Phallacées et au genre *Phallus*.

### **Caractères spécifiques**

Le satyre puant mime l'allure générale d'une morille (nom allemand: Stinkmorchel), mais il n'a rien à voir avec le genre *Morchella*. La forme caractéristique d'un phallus (membre viril) et son odeur détestable ont fait sa célébrité. Comme chez l'anthurus d'Archer, la croissance du satyre puant commence sous la forme d'un œuf hypogé (en allemand: Hexenei = œuf de sorcière). Cet œuf blanc (comestible à ce stade!), entouré d'une enveloppe muscagineuse, se développe rapidement et devient semi-hypogé. Lorsque son diamètre atteint environ 6 cm, surgit en quelques heures une longue verge verticale blanche et cylindrique (réceptacle). Ce réceptacle creux, fragile et percé de trous, peut atteindre 20 cm de haut et 5 cm de diamètre. En son sommet trône un chapeau conique-campanulé et alvéolé, évoquant une verpe ou un gland. Il est englobé dans une masse visqueuse olivacée noirâtre (gléba). À maturité, cette masse exhale une repoussante odeur douceâtre cadavérique, comme l'anthurus, mais plus intense encore (voir figure p. 197).

(N'abandonnez pas dans un panier et dans le coffre de votre voiture des œufs de *Phallus*: ils risquent d'y mûrir rapidement et d'empester l'habitable tout entier. Expérience vécue! N.d.t.)

### **Propagation**

Comme chez l'anthurus d'Archer, les spores du satyre sont noyées dans la masse gélatineuse puante. L'odeur intense et rebutante, perceptible à distance déjà, a souvent décidé des promeneurs à faire un grand détour pour s'éloigner du champignon. Divers insectes, par contre, et en particulier les mouches à ... viande sont comme aimantées par la senteur puissante exhalée et se précipitent en vol serré vers ces délices, assurant ainsi la propagation des spores comme pour l'anthurus.

### **Distribution et écologie**

Cette espèce étonnante et bien connue s'est répandue de façon extraordinaire depuis quelques dizaines d'années. On peut la rencontrer pratiquement dans toutes les zones tempérées de notre globe terrestre, avec comme limite septentrionale le sud de la Suède. En



Amérique du Nord, elle est remplacée par une espèce voisine, *Phallus hadriani*, teintée de violet et qui, d'ailleurs, se rencontre aussi en Europe, mais beaucoup plus rarement. Le satyre puant apparaît de l'été à l'automne, dans tous les types de forêts, mais aussi dans les jardins et les parcs; c'est un champignon saprobiontique, c'est à dire qu'il se nourrit de déchets organiques.

### Exhibitionnisme?

Par sa forme évocatrice d'un membre viril érigé, le satyre puant a été parfois l'objet de bien des soucis en relation avec les mœurs et les convenances. On peut lire par exemple les divertissantes lignes suivantes chez Mrs. Gwen Raverats, dans les «Contes de l'époque victorienne»: «Dans les forêts de mon pays natal pousse une espèce de champignon, nommé satyre puant, dont le nom en latin est encore plus inconvenant. L'adjectif «puant» se justifie parfaitement, car on peut déceler la présence de ce champignon à sa seule odeur; d'où l'idée géniale de tante Etty: équipée d'un panier et d'un bâton taillé en pointe, vêtue d'une pèlerine spéciale aux chasseurs et les mains protégées par une paire de gants, elle fouillait les bois, s'arrêtant çà et là en reniflant; et ses narines palpaient lorsqu'elles percevaient les effluves de ses proies: elle se précipitait sur ses victimes, les transperçait de son bâton et jetait leurs cadavres dans le panier. Apportant enfin toutes ses captures à domicile, elle s'y enfermait dans un secret absolu, toutes portes fermées, et les brûlait dans la cheminée du salon, protégeant ainsi la vertu des jeunes filles». Détail piquant: tante Etty n'était autre que la fille du célèbre Charles Darwin, le fondateur de la théorie évolutionniste!

### Médicament et aphrodisiaque

Un champignon dont l'odeur est si fragrante devrait assurément posséder des propriétés médicinales. On a en effet fabriqué des poudres et des pommades à base de satyres puants. Elles devaient avoir quelque effet bénéfique contre la goutte, contre les rhumatismes et même contre l'épilepsie. Le satyre puant n'a pas été utilisé seulement en pharmacopée, on a vanté aussi ses propriétés aphrodisiaques. Malheureusement, l'efficacité des méthodes préconisées m'est totalement inconnue.

## ***Geastrum sessile* (Sow.) Pouzar, le géastre cilié**

**Systematique:** Les géastres appartiennent à la classe des Basidiomycètes (champignons produisant des basides), à l'ordre des Lycoperdales, à la famille des Géastracées et au genre *Geaster*.

Parmi la trentaine d'espèces du genre *Geastrum*, on décrit ici *G. sessile* à titre d'exemple.



Abb. 3 / Fig. 3

*Geastrum sessile* (Sow.) Pouzar, Gewimperter Erdstern, Géastre fimbrié

M. Montalta-Graf

## Caractères spécifiques

À leur stade final de développement, toutes les espèces de géastres (gué = terre, aster = étoile) ont la forme d'une étoile terrestre avec, en son centre, une vesse de loup. Cette conformation résulte des deux enveloppes (exopéridie et endopéridie) qui entourent la gléba (hyménium interne) dans la jeunesse. *Geastrum sessile* est d'abord une sphère hypogée, qui bientôt se déchire au pôle supérieur. L'enveloppe externe (exopéridie), de couleur crème, se lacère en forme d'étoile comptant 5 à 8 lanières qui, à maturité, se recourbent vers l'extérieur en arc de cercle, laissant alors apparaître la seconde enveloppe (endopéridie), à l'intérieur de laquelle se développent les spores.

## Propagation

Après déchirure et étalement en étoile de l'exopéridie, la partie sphérique du champignon, de diamètre atteignant 2–3 cm, est d'abord fermée. Après maturation des spores, l'endopéridie se déchire au pôle supérieur, ménageant une ouverture conique et frangée en bordure. L'intérieur de l'endopéridie (gléba) se transforme avec l'âge en une masse sporique brun foncé, comme chez les lycoperdons. Lorsque cette masse est desséchée, les spores s'échappent par l'ouverture polaire dès qu'une pression est exercée sur l'exopéridie, alors parcheminée; cette pression est assurée par des gouttes de pluie, par la chute de feuilles ou de brindilles, ou aussi par des animaux (y compris les promeneurs!), ce qui assure la propagation des spores.

## Distribution et écologie

Le géastre fimbrié est l'espèce la plus répandue du genre en Europe centrale, aux étages collinéen et de plaine. Il vient en petits groupes ou en colonies plus importantes aussi bien dans les forêts de résineux que dans les forêts mêlées de résineux et de feuillus; il préfère la litière d'aiguilles et les terrains calcaires. De la fin de l'été jusqu'en automne. Au printemps suivant on peut trouver, comme c'est le cas pour les lycoperdons, de vieux sujets de l'année précédente.

Les géastres n'ont, bien sûr, pas leur place en cuisine. Mais la beauté et la rareté méritent aussi (et surtout) notre attention et notre protection.

En conclusion, l'auteur espère avoir contribué, par la présentation de trois curieux lutins, à susciter l'intérêt des lecteurs à une facette particulière du monde fascinant des champignons.

## Illustrations

Les illustrations très précises et séduisantes qui accompagnent l'article de H.-P. Neukom sont l'œuvre de **Margrith Montalta-Graf**, née le 5 février 1957 à Aarau, ménagère et mère de deux enfants.

Il y a des années que la diversité et les beautés de la nature l'ont passionnée. Devenue membre de la société mycologique d'Aarau et environs, elle a acquis en peu de temps de considérables connaissances en mycologie. Dernièrement, elle a été admise comme membre de la société mycologique de Zurzach ainsi que de la société pour la protection de la nature et des oiseaux de Küttigen. De plus, elle a obtenu le diplôme de contrôleur officiel des champignons, comme aussi celui de contrôleur officiel d'entreprise.

Mettant en œuvre ses talents de dessinatrice, elle a réalisé de 1994 à 1996 toutes les belles et fidèles planches de l'ouvrage de Rudolf Winkler «2000 Pilze einfach bestimmen» (Déterminer facilement 2000 espèces de champignons). Cette réalisation a trouvé un large écho dans de nombreux milieux. En effet, plusieurs de ses dessins ont été publiés dans le récent ouvrage de Dr Christian Rätsch «Enzyklopädie der psychoaktiven Pflanzen» (Encyclopédie des plantes psychotropes).