

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 68 (1990)
Heft: 5/6

Artikel: Limacella illinita (Fr.) Murr. (Lepiota illinita [Fr.] Qué.) =
Ganzschleimiger Schleimschirmling = limacelle visqueuse
Autor: Lucchini, Gianfelice
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936412>

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: 08.11.2024

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

seulement dans le genre *Hohenbuehelia* qu'on trouve quelques rares espèces terrestres, lesquelles semblent du reste assez rares; occasionnellement on trouvera peut-être le Pleurote terrestre (*H. geogenia*). Dans ce contexte, il faut préciser que des champignons typiquement épixyles, essentiellement des espèces stipitées, peuvent aussi être (apparemment) terrestres, par exemple lorsque leur mycélium se développe sur des racines ou sur des brindilles enfouies; certaines espèces, telle l'Armillaire couleur de miel, développent de remarquables mycorhizes — rhizomorphes — particulièrement longues; de cette façon, des carpophores apparaissent à plusieurs mètres de distance de l'arbre nourricier.

Parmi les Agaricales à sporée claire et à caractères de Pleurotes, on peut citer le seul Clitocybe venant sur bois: *C. lignatilis*, et aussi *Rhodotus palmatus*, comme enfin des espèces généralement de petite taille appartenant aux genres *Leptoglossum*, *Pleurotellus*, *Resupinatus* et *Tectella* (peut-être d'autres encore). On compte moins de champignons à pied latéral parmi les scotosporés. La plupart d'entre eux appartiennent au genre *Crepidotus* dont les espèces sont généralement de petite taille et souvent assez difficiles à déterminer. Les grandes espèces se résument en fait aux deux espèces: *Paxillus atrotomentosus* (Paxille à pied noir) et *Paxillus panuoides* (P. en conque).

En résumé, les champignons pleurotoïdes sont avant tout des épixyles saprophytes et ils sont un peu moins dépendants des conditions climatiques que les champignons terrestres, puisque la plupart du temps ils trouvent suffisamment d'humidité dans leur substrat. On peut donc en trouver des représentants même en période de sécheresse, et certains tard en automne, voire durant les mois d'hiver où la température est relativement douce. Pour la cuisine, l'espoir est très réduit. A l'exception du *Pleurotus eryngii*, fort rare dans nos régions, seul le Pleurote coquille d'huître peut être déclaré comestible et encore ... H. Jahn («Pilze rundum» 1949) dit de lui qu'il est «un peu coriace; ne récolter que de jeunes chapeaux et les débiter en fines lamelles». D'autres espèces des genres ci-dessus sont déclarés «comestibles» par certains auteurs ... mais il y a une marge non négligeable entre «comestible» et «savoureux».

H. Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

(Traduction: F. Brunelli)

Limacella illinita (Fr.) Murr. (*Lepiota illinita* [Fr.] Qué.)

- Cappello:** 2—8—(10) cm, inizialmente subsferico o campanulato con margine ricurvo, poi irregolarmente ondulato e ampiamente umbonato, poco carnoso, molle e abbastanza elastico, dapprima oca-brunastro, color dattero, successivamente bianco latte, negli esemplari vecchi di nuovo un po' ocraceo a chiazze; superficie ricoperta di uno spesso glutine trasparente estremamente viscido e vischioso; margine acuto, inizialmente involuto, poi disteso, non striato, ma talvolta grinzoso; cute leggermente debordante.
- Lamelle:** Non fitte (8—10 per cm a 1 cm dal bordo), sinuose e un po' panciute, larghe 4—5 mm, libere, molli, bianche, frammiste a parecchie lamellule; filo intero o leggermente eroso. Sporata bianca.
- Gambo:** 5—12 × 0,6—1 cm subcilindrico o regolarmente ingrossato verso il basso, fibroso, fragile, pieno, poi fistoloso-cavo, bianco o un po' macchiato di bruno, quasi totalmente ricoperto di velo glutinoso molto viscido che forma talvolta un anello evanescente.
- Carne:** Scarsa, piuttosto fragile anche se elastica, bianca, leggermente imbrunente; odore e sapore piuttosto deboli, di farina.
- Microscopia:** Spore 4,5—5,5—(6) × 4—4,5—(5) µm (media di 15 misurazioni, sul secco, in Congo ammoniacale: 4,73—5,53 × 3,97—4,54 µm; Q=1,21±0,09), ampiamente ellissoidali, da lisce a finemente asperulate, con una o due gocce oleose. Basidi tetrasporici, cistidi assenti.
- Habitat:** Gli esemplari fotografati e descritti provengono da un bosco di conifere di fondovalle (*Pinus silvestris*, *Picea excelsa*), con scarse latifoglie (*Populus tremula*, *Betula verrucosa*, *Alnus glutinosa*): la ben nota «Piantagione» nei pressi di Malvaglia (TI), 300 m s. m., 17.10.87, (exs.: LUG F4730). Secondo la letteratura cresce da luglio a ottobre

(fino a dicembre nella zona mediterranea) sotto abeti rossi e bianchi, larici, diverse specie di pino, ma anche in boschi golenali (Frauenthal [LU], G. Schlapfer 1948: BSM 26 [12]: 138–140; Kappel [SO], E. Flury 1949: BSM 27 [1]:8) e addirittura sotto *Quercus ilex* (G. Moreno et al., «La guida de incafo de los hongos de la Peninsula iberica, Tomo II», 1986, p. 989).

Note:

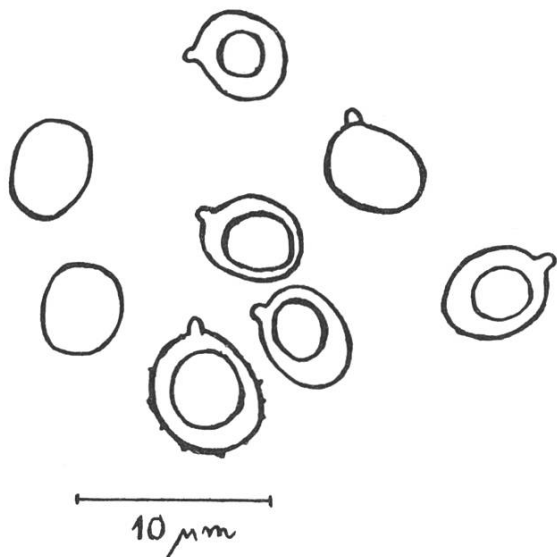
Si tratta di un fungo piuttosto raro, ma abbastanza diffuso in tutta l'Europa, nel Nordafrica e nell'America settentrionale. E' ben caratterizzato dal colore bianco degli esemplari adulti e dalla forte vischiosità di tutto il carpoforo. Per quanto riguarda l'odore e il sapore, gli Autori sono divisi: chi scrive «inodore e insapore», chi non si pronuncia, chi avverte un «forte odore e sapore di farina»; penso che tali discordanze siano imputabili alla variabilità dei caratteri organolettici. La var. *rubescens*, citata da parecchi Autori, è caratterizzata da una colorazione ocracea al centro del cappello e, soprattutto, dal viraggio al rosso vinato del gambo allo sfregamento; le spore, poi, sono quasi sferiche e misurano 4,2–5–(5,5) µm (J. Favre, BSM 31 [9/10]:175–177).

Foto, testo e disegni: Gianfelice Lucchini, Gentilino

Limacella illinita (Fr.) Murr. (Lepiota illinita [Fr.] Qué.) Ganzschleimiger Schleimschirmling

- Hut:* 2–8–(10) cm, zuerst fast kugelig oder glockig mit eingebogenem Rand, dann unregelmässig wellig und weit gebuckelt, wenig fleischig, weich und ziemlich elastisch, vorerst ockerbräunlich, dattelfarbig, in der Folge milchweiss, einige alte Exemplare von neuem einwenig ockerfleckig; Oberfläche überdeckt mit einem dicken, durchsichtigen, extrem schmierigen und klebrigen Schleim; Rand scharf, zuerst eingebogen, dann ausgebreitet, nicht gerieft, aber manchmal runzelig, Huthaut leicht überlappend.
- Lamellen:* Nicht gedrängt (8–10 pro cm, 1 cm vom Rand weg), wellig und einwenig bauchig, 4,5 mm breit, frei, weich, weiss, untermischt mit mehreren Lamelletten. Schneide ganzrandig oder leicht ausgefressen. Sporenpulver weiss.
- Stiel:* 5–12 × 0,6–1 cm, fast zylindrisch oder gleichmässig gegen die Basis verdickt, faserig, gebrechlich, ausgefüllt, dann enghohl bis hohl, weiss oder einwenig braunfleckig, sozusagen ganz überdeckt mit dem klebrigen, sehr schleimigen Velum, welches manchmal einen flüchtigen Ring bildet.
- Fleisch:* Spärlich, eher gebrechlich wenn auch elastisch, weiss, leicht bräunend, Geruch und Geschmack eher schwach nach Mehl.
- Mikroskopie:* Sporen 4,5–5,5–(6) × 4–4,5–(5) µm (Mittel von 15 Messungen, von Trockenmaterial in Kongo mit Ammoniak 4,73–5,53 × 3,97–4,54 µm; Q = 1,21 ± 0,09), breit elliptisch, glatt bis fein rauh mit einem oder zwei Öltropfen. Basidien viersporig, Zystiden keine.
- Standort:* Die fotografierten und beschriebenen Exemplare kommen aus einem Nadelwald vom Talgrund (*Pinus silvestris*, *Picea excelsa*), mit spärlichen Laubbäumen (*Populus tremula*, *Betula verrucosa*, *Alnus glutinosa*): die gut bekannte «Piantagione» in der Umgebung von Malvaglia (TI) 300 m ü. M., 17. 10. 87 (exs.: LUG F4730). Nach der Literatur erscheinen die Pilze von Juli bis Oktober (bis Ende Dezember in der mediterranen Zone) unter Fichten und Weissstannen, Lärchen, verschiedenen Kiefernarten, aber auch in Auenwäldern (Frauenthal [LU], G. Schlapfer 1948: SZP 26 [12]: 138–140; Kappel [SO], E. Flury 1949: SZP 27 [1]:8) und im weitem unter *Quercus ilex* (G. Moreno u. a., «La guida de incafo de los hongos de la Peninsula iberica, Tomo II», 1986, p. 989).
- Bemerkungen:* Es handelt sich um einen eher seltenen Pilz, aber in Europa, Nordafrika und Nordamerika ziemlich verbreitet. Er ist gut charakterisiert durch die weisse Farbe der entwickel-





Limacella illinita

Sporen, Ernte LUG F4740

Spores, récolte LUG F4740

Spore, raccolta LUG F4740

ten Pilze und die starke Klebrigkeit des ganzen Fruchtkörpers. Was den Geruch und den Geschmack anbetrifft, sind die Autoren geteilter Meinung: der eine schreibt «geruch- und geschmacklos», ein anderer spricht sich darüber überhaupt nicht aus, und ein weiterer notiert einen «starken Geruch und Geschmack nach Mehl»; ich denke, dass solche Unstimmigkeiten der Veränderlichkeit der Charakteren der Sinneswahrnehmung zuzuschreiben sind. Die Varietät *rubescens*, von einigen Autoren zitiert, ist durch eine ockerliche Färbung auf der Hutmitte und vor allem durch das Verfärben des Stieles bei Reibung zu weinrot charakterisiert; die Sporen aber sind sozusagen kugelig und messen 4,2–5–(5,5) μm (J. Favre, SZP 31 [9/10]: 175–177).

Foto, Text und Skizzen: Gianfelice Lucchini, Gentilino

Übersetzung: Bernhard Kobler

***Limacella illinita* (Fr.) Murr. (*Lepiota illinita* [Fr.] Qué.)**

Limacelle visqueuse

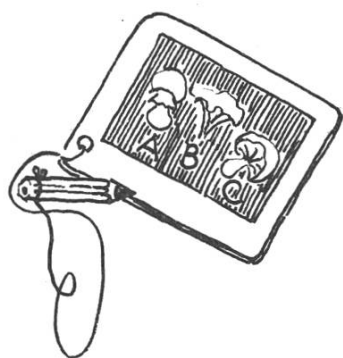
- Chapeau:** Diamètre 2–8–(10) cm, d'abord subsphérique ou campanulé à marge incurvée puis irrégulièrement ondulé et largement mamelonné; chair mince, tendre et assez élastique; d'abord ocre brunâtre, couleur de datte, plus tard blanc laiteux, puis à nouveau un peu ocracé par taches; surface recouverte d'une épaisse couche transparente extrêmement visqueuse et collante; marge aiguë, d'abord incurvée puis étalée, non striée mais parfois ridulée; cuticule un peu excédante.
- Lames:** Peu serrées (8–10 par cm, à un cm du bord), ondulées et un peu ventrues, larges de 4–5 mm, libres, tendres, blanches, entremêlées de plusieurs lamelles et lamellules. Arête entière ou légèrement érodée. Sporée blanche.
- Pied:** 5–12 \times 0,6–1 cm, presque cylindrique ou progressivement épaissi vers la base, fibreux, fragile, plein puis creux-fistuleux, blanc ou un peu maculé de brun; surface quasi entièrement recouverte d'un voile glutineux très collant qui, parfois, marque un anneau fugace.
- Chair:** Mince, plutôt fragile quoique élastique, blanche, brunissant légèrement; odeur et saveur plutôt faibles, farineuses.
- Microscopie:** Spores 4,5–5,5–(6) \times 4–4,5–(5) μm (moyennes de 15 mesures, sur matériel sec regonflé au Congo ammoniacal: 4,73–5,53 \times 3,97–4,54 μm ; Q = 1,21 + 0,09), largement ellipsoïdales, lisses à finement aspérulées, avec une ou deux gouttes huileuses. Basides tétrasporiques. Cystides absentes.

Habitat: Les sujets photographiés et décrits ont été récoltés dans un bois de conifères, au fond d'une vallée (*Pinus silvestris*, *Picea excelsa*), avec des feuillus épars (*Populus tremula*, *Betula verrucosa*, *Alnus glutinosa*): la «Piantagione» bien connue dans les environs de Malvaglia (TI), alt.: 300 m. (exs.: LUG F4730). D'après la littérature, l'espèce croît de juillet à octobre (jusqu'en décembre dans la zone méditerranéenne) sous sapins rouges et sapins blancs, sous mélèzes, sous diverses espèces de pins, mais aussi en forêts riveraines (Frauenthal [LU], G. Schlapfer 1948: BSM 26 [12]: 138—140; Kappel [SO], E. Flury 1949: BSM 27 [1]: 8) et aussi sous *Quercus ilex* (G. Moreno et al., «La guida de incafo de los hongos de la Peninsula iberica, Tomo II», 1986, p. 989).

Remarques: Il s'agit d'une espèce plutôt rare, mais assez répandue dans toute l'Europe, en Afrique du Nord et en Amérique du Nord. Elle est bien caractérisée par la couleur blanche des exemplaires adultes et par la forte viscosité de tout le basidiome. En ce qui concerne l'odeur et la saveur, les avis des auteurs divergent: un tel écrit «inodore et insipide», un autre ne se prononce pas, un troisième décèle «une forte odeur et saveur de farine». Je pense que de telles divergences témoignent de la variabilité des caractères organoleptiques de l'espèce. La variété *rubescens*, mentionnée par quelques auteurs, est caractérisée par une coloration ocracée au centre du chapeau et surtout par un virage au rouge vineux du pied à la blessure; de plus, les spores sont subsphériques et mesurent 4,2—5—(5,5) μm (J. Favre, BSM 31 [9/10]: 175—177).

Photo, texte et dessins: Gianfelice Lucchini, Gentilino

Traduction: F. Brunelli



la page du débutant



Lettres à mon neveu Nicolas (15)

Morilles, Morilles!

Mon cher neveu,

Comme tu as pu le constater, le temps s'est radouci et les gelées nocturnes se font de plus en plus rares: la nature se réveille lentement. Le besoin de me promener dans notre environnement devient pressant: j'ai envie de me dégourdir les jambes. C'est le printemps pour les humains et aussi pour les fleurs et pour les champignons. Pour illustrer cette saison du renouveau, quoi de plus naturel que d'évoquer les **Morilles**? Commençons par le commencement: Où donc classer les carpophores des morilles dans le monde des champignons? Les Morilles (en latin **Morchella**) sont des **Ascomycètes** et leurs fructifications sont généralement nommées des **apothécies**. Cette dernière phrase, je l'ai écrite un peu trop hâtivement et tu m'en excuseras: j'ai été infidèle à un engagement que j'avais pris, soit d'utiliser des termes simples, le moins possible scientifiques; il me faut donc t'expliquer le sens de ces deux nouveaux mots: Ascomycètes, apothécies.

Ascomycètes se traduit littéralement par «champignons porteurs d'asques»: les **asques** sont les organes qui, entre autres chez les Morilles, produisent les spores. Pour cette classe de champignons (Ascomycètes), les spores prennent naissance à l'intérieur des asques, contrairement aux Basidiomycètes, chez qui les spores apparaissent au sommet de cellules nommées basides, terme dont tu connais la définition.