

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 69 (1991)
Heft: 9/10

Rubrik: Einführung in die Pilzkunde = Pages d'initiation ; Rapport annuel du Toxicologue de l'USSM pour l'année 1990 ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni ; Mitteilungen der Redaktion = Communiqués de la rédaction ; Aus anderen Zeitschriften = Revue des revues = Spigolature micologica ; Rapport 1990 de la commission des diapositives

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: 26.11.2024

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

Par trempage et par cuisson on extrait, en même temps que le césium, des composants nutritifs et aromatiques, ce qui réduit d'autant les qualités organoleptiques. Nous donnons aux mycophages qui veulent réduire l'activité radioactive des champignons les conseils suivants:

Champignons frais: découper en très petits morceaux environ 500 g de carpophores et les cuire durant 15 minutes dans au moins 2 l d'eau (réduction d'environ $\frac{2}{3}$ de la radioactivité). Jeter l'eau! Le simple trempage dans l'eau à température ambiante ne convient pas.

Champignons surgelés: découper environ 500 g de carpophores en morceaux, les cuire 15 minutes dans au moins 2 l d'eau, ou bien les y tremper au moins pendant 2 h à température ambiante (réduction d'environ $\frac{2}{3}$ de la radioactivité). Jeter l'eau!

Champignons secs, coupés en tranches: tremper environ 50 g de champignons séchés dans au moins 2 l d'eau, pendant 30 minutes; jeter l'eau; répéter l'opération; jeter l'eau. (Réduction de la radioactivité d'environ 90%).

Pour le surplus il appartient à chaque consommateur d'évaluer la diminution de radioactivité due au césium qu'il veut obtenir sans trop porter préjudice aux qualités gustatives des champignons.

H. P. Neukomm & E. Gisler, Laboratoire cantonal, Case postale, CH-8030 Zürich

(trad.: F. Brunelli)

Littérature: voir à la fin du texte original en allemand.

Einführung in die Pilzkunde

Xanders sechszwanzigster Pilzbrief

Lieber Jörg,

recht hast Du! Der Pilz, den Du mir letzte Woche zugesandt hast, ist ohne jeden Zweifel ein Anistrichterling (*Clitocybe odora*). Grosse Mühe ihn zu bestimmen, wirst Du kaum gehabt haben, ist er doch gut gekennzeichnet, einmal durch seine grüne Farbe und zum andern durch den Anisgeruch, der ihm natürlich zu seinem Namen verholfen hat. Diese Gelegenheit benütze ich deshalb gerade, Dir ein paar Zeilen zu schreiben über

Die Pilzgerüche

Der «Vater der Mykologie» – so bezeichnet man etwa den schwedischen Gelehrten Elias Fries, der von 1794 bis 1878 lebte – hat bei seinen Pilzbeschreibungen den Geruch eines Pilzes überhaupt nie erwähnt. Diese erstaunliche Auslassung wird nur verständlich, wenn man weiss, dass Fries sehr stark Tabak schnupfte und dabei seine Geruchsnerve nach und nach ruinierte. Im Gegensatz zu Fries haben dann aber spätere Naturwissenschaftler wie die Franzosen Quélet, Patouillard und René Maire die Geruchsmerkmale der Pilze gewertet und auch als wichtige Kennzeichen gebührend hervorgehoben. Roger Heim – auch er Franzose – hat darauf versucht, die Gerüche der Pilze zu klassifizieren. Er unterscheidet vier Arten von Gerüchen:

1. blumig-fruchtige Gerüche; sie sind immer angenehm und mild
2. würzige Gerüche; sie sind ausgeprägt und oft sehr intensiv
3. faulige Gerüche (stinkig, unangenehm und häufig auch sehr auffällig)
4. spezifische Gerüche.

Bevor ich auf Einzelheiten eingehe und einige Beispiele erwähne, müssen allerdings noch einige Dinge klargestellt werden.

– In den meisten Fällen ist der Geruch eines Pilzes am ausgeprägtesten in den Lamellen, bzw. den Röhren. Sicher hast Du auch schon beobachtet, wie ein Pilzkenner einen Fruchtkörper umdreht, ihn in die hohlen Hände nimmt und dann die Lamellen oder die Stielspitze leicht beschnuppert.

- Es kann etwa vorkommen, dass ein besonderer Geruch dem Hutfleisch entströmt, wenn man dieses anschneidet. Kommt der Geruch nur aus der Stielbasis, so ist das Mycel der eigentliche Geruchsträger.
- Der Geruch einer Art kann verschieden sein je nach dem Alter eines Fruchtkörpers, dem Feuchtigkeitsgrad seines Fleisches oder auch je nach der Lufttemperatur.
- Ich habe schon erwähnt, dass Fries schnupfte. Selbstverständlich vermischt sich auch der an den Fingern haftende Zigarettengeruch mit dem Geruch des Pilzes, den die Finger halten.
- Wenn Du eine Art mit nur sehr kleinen Fruchtkörpern hast, rate ich Dir, gleich ein paar Exemplare zu nehmen und sie für einige Augenblicke in einer Plasticschachtel einzuschliessen. Öffne dann vorsichtig die Schachtel und schnuppere leicht. Das Resultat kann sehr erstaunlich sein.
- Das Geruchsvokabular der europäischen Sprachen ist ausgesprochen dürftig. Meistens begnügt man sich mit Vergleichen wie «Rosengeruch, Geruch nach Rettich, nach ranzigem Mehl oder nach Ziegenbock».
- Die Fähigkeit, Gerüche unterscheiden zu können, ist von Mensch zu Mensch sehr verschieden. Ich habe Kollegen, die eine viel bessere Nase haben als ich selbst. Allerdings bin ich davon überzeugt, dass es durchaus möglich ist, den Geruchssinn durch Üben regelrecht zu trainieren.
- Um einen Geruch möglichst gut aufnehmen zu können, darf man auf keinen Fall am Pilz fest schnaufen. Im Gegenteil: Nimm dabei nur kurze, aber wiederholte Schnüpperchen! Diese Technik habe ich übrigens von einem Parfumbabrikanten gelernt. – Unser Geruchssinn ist natürlich längst nicht so gut ausgebildet wie derjenige des Dackels meines Nachbarn oder gar wie derjenige eines Faltermännchens, das die Gegenwart eines Weibchens auf Hunderte von Metern erriechen kann.
- Es gibt auch Pilze, die ihren besonderen Geruch erst dann ausströmen, wenn sie getrocknet worden sind: der Steinpilz und die Morcheln sind Musterbeispiele dafür. Einen weiteren, bemerkenswerten Fall stellen die Trüffel dar: Erst am Schluss ihrer Entwicklung, kurz bevor ihre Fruchtkörper wieder zu zerfallen beginnen, entströmt ihnen ein sehr intensiver Geruch, der den Boden durchdringt, unter dem sie vergraben sind, damit gewisse Fliegen anzieht und auch die Geruchsorgane der Hunde und der Trüffelschweine zu erregen vermag.

Selbstverständlich gebe ich Dir hier keine vollständige Liste der Pilze mit Gerüchen. Ich könnte es ja auch gar nicht. Vielmehr beschränke ich mich auf einige besonders markante Beispiele, indem ich einigermaßen der von R. Heim vorgeschlagenen Klassierung folge. Im übrigen gibt der volle Name eines Pilzes ja recht häufig gerade einen Hinweis auf den Geruch, der seinem Fruchtkörper entströmt.

Pilze mit blumig-fruchtigem Geruch

Der Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*) und seine Vettern, die Gelbe Kraterelle (*C. lutescens*) und der Graue Leistling (*C. cinereus*) duften nach Mirabellen oder Aprikosen. Seinen Namen trägt der Birnen-Risspilz (*Inocybe pyriodora*) nicht etwa deshalb, weil er gut zu essen ist – er ist im Gegenteil sogar giftig – wohl aber duftet er nach Birnen. Das gleiche Schicksal hat (oder würde bereiten) auch der wunderbar riechende aber schrecklich scharfe Stachelbeertäubling (*Russula queletii*). Und nach Birnenschnaps riecht der wohlriechende Dickfuss (*Cortinarius traganus* var. *finitimus*), nach Hyazinthen der Hyazinthenschneckling (*Hygrophorus hyacinthinus*) und nach Veilchenwurzel der Veilchenrötleritterling (*Lepista irina*). Eine ganze Reihe von Arten duften gerade wie zerriebene Geranienblätter, wie der Gallentäubling (*Russula fellea*). Auch der Anisgeruch kommt häufig vor. Nicht nur Dein Trichterling strömt ihn aus, auch die Anistramete (*Trametes suaveolens*) trägt ihren Namen zu Recht. Ähnlich riechen der Aniszähling (*Lentinellus cochleatus*) und einige Stachelpilze wie z. B. der Wohlriechende Korkstacheling (*Hydnellum suaveolens*). Der Kleine und der Dunkle Duftmilchling (*Lactarius glyciosmus* und *L. fuscus*) duften nach Kokosnuss, und der Erfinder der Maggiwürze hat kaum geahnt, dass ein Milchling einmal seinen Namen tragen würde (Maggipilz, *Lactarius helvus*). Der Wohlriechende Schneckling (*Hygrophorus agathosmus*) und der Wurzelnde Fälbling (*Hebeloma radi-*

cosum) haben einen unverkennbaren Bittermandelgeruch. Der Mönchskopf (*Clitocybe geotropa*) riecht ein bisschen nach Blausäure – er enthält sogar eine Spur dieser Substanz. Wer sein Geruchsgedächtnis trainiert hat, kann diesen Pilz schon mit geschlossenen Augen erkennen. Die gleiche Bemerkung würde ich auch beim Sellerie-Ritterling (*Tricholoma apium*) wagen.

Pilze mit würzigem Geruch

Lass mich hier nur gerade zwei Gerüche erwähnen, sie sind allerdings recht häufig: der Geruch nach Rettich und der nach Mehl. – Kennst Du schon den Rettich-Helmling (*Mycena pura*)? Gleich riechen auch einige Fälblinge und Haarschleierlinge. Eine geübte Nase unterscheidet leicht zwischen dem Geruch nach frischem und dem nach ranzigem Mehl. Unter den Pilzen mit weißem oder rosafarbenem Sporenstaub ist der Mehlgeruch recht verbreitet. Das beste Beispiel ist wohl der Mairitterling (*Calocybe gambosa*). Auf Lateinisch heisst er auch noch *Tricholoma georgii*, weil er schon um den Georgstag (23. April) erscheint. Die Gegenwart dieses Pilzes kann eine Kennernase schon meterweit «erriechen».

Pilze mit fauligem Geruch

Der Ausdruck «faulig» ist natürlich recht vage und bezeichnet auf alle Fälle etwas Unangenehmes: Fischgeruch wie beim Heringstäubling (*Russula xerampelina*); spermatischer Geruch (bei vielen Risspilzen); Seifengeruch (damit ist natürlich nicht der Geruch moderner Toilettenseifen mit ihren unendlich vielen Parfums, sondern derjenige der guten alten Kernseife gemeint; da man diese aber kaum mehr kennt, sagt man wohl besser «Waschküchengeruch» wie beim Seifenritterling, *Tricholoma saponaceum*); Aasgeruch (Stinkmorchel, *Phallus impudicus*); Tintengeruch (jene Tinte, die man in der Vorfüllfederzeit in die Tintenfässlein der alten Schulbänke einfüllte) derselbe Geruch entströmt auch dem Karbolegerling (*Agaricus xanthoderma*) – mindestens dann, wenn er gerade gekocht wird, was allerdings nicht anzuraten ist, weil der Pilz giftig ist; Gasgeruch (Schwefelritterling, *Tricholoma sulphureum*); Ammoniakgeruch (z. B. eines Helmlings, Schnecklings oder des Alkalischen Rötlings, *Entoloma nidorosum* u. a.). Es gibt noch viele weitere «faulige» Gerüche.

Pilze mit spezifischen Gerüchen

Oft benützen Autoren den Ausdruck «Pilzgeruch», wenn sie den Geruch eines bestimmten Pilzes nicht genau zu nennen vermögen. Wenn der Geruch dazu noch eine unangenehme Komponente aufweist, findet man auch den Ausdruck «erdig». Ein typisches Beispiel ist der Erdig-riechende Schleimkopf (*Cortinarius varicolor*), den der Anfänger bzw. der Unaufmerksame sehr leicht mit dem Violetten [oder Nackten] Rötleritterling (*Lepista nuda*) verwechseln kann. In den Pilzbüchern wirst Du noch weitere Angaben über die Pilzgerüche finden. Du musst allerdings wissen, dass es häufig eine subjektive Angelegenheit ist, einen gewissen Duft wahrzunehmen und diesen Geruch dann sogar noch in Worte zu fassen. Eines rate ich Dir allerdings: Mach es Dir zur Gewohnheit, einen Pilz gleich unter die Nase zu halten, wenn Du ihn pflückst. Diese Reflexbewegung wird mit der Zeit Deinen Geruchssinn regelrecht schärfen. So wirst Du Dir die Gerüche auch merken, was Dir das Erkennen einer ganzen Reihe von Pilzen sehr erleichtert.

Mit freundlichen Grüßen und Gut Schnüff!

Dein Xander

PS

Es sei freimütig zugegeben, dass es nicht etwa ein Versehen sondern im Gegenteil reine Absicht ist, dass die Legende zu den Abbildungen auf Seite 187 fehlt. Könntest Du bei der Abfassung helfen? – Die Aufgabe ist weniger schwierig, als sie zunächst erscheint. Jeder der 8 Pilze hat nämlich einen sehr auffälligen Geruch. Es sei Dir auch die Geruchspalette verraten:

A: Leuchtgas
E: Bittermandeln

B: Hering
F: Maggiwürze

C: Mehl
G: Kokos

D: Rettich
H: Anis

Welcher Pilz und welcher Geruch gehören zusammen? Und wie lautet der Name des entsprechenden Pilzes? – Um Deine Antworten mit den meinigen vergleichen zu können, musst Du Dich noch eine Weile gedulden. Die Lösungen erscheinen im nächsten Heft der SZP.

Pages d'initiation

Lettres à mon neveu Nicolas (26)

Mon cher neveu,

Le champignon vert que tu m'as envoyé la semaine dernière est bien le *Clitocybe anisé* (*Clitocybe odora*) et tu n'as probablement pas eu de peine à le déterminer; il est bien caractérisé à la fois par sa couleur et par son parfum. Je profite de l'occasion pour t'écrire quelques lignes concernant

Les odeurs des champignons

Celui qu'on appelle parfois le «Père de la Mycologie», E.M. Fries, n'a jamais donné dans ses descriptions aucune indication sur les odeurs: on comprend vite la raison de cette lacune quand on sait que Fries prisait beaucoup et qu'il avait ainsi peu à peu détruit son sens de l'odorat. Des naturalistes postérieurs à Fries, et surtout des Français comme Quélet, Patouillard ou René Maire, ont par contre largement utilisé des caractères olfactifs comme caractéristiques de certaines espèces. Je ne connais guère que Roger Hein, encore un Français, qui ait essayé de classer les odeurs des champignons; il distingue quatre groupes: les odeurs *suaves* (= agréables et non violentes), les odeurs *vives* (= nettes et très marquées), les odeurs *fétides* (= désagréables et plus ou moins marquées) et les odeurs *de fond* (= odeurs mêlées, difficiles à définir). Avant de détailler un peu et de citer quelques exemples, je dois d'abord te préciser certaines choses.

- Dans la grande majorité des cas, l'odeur d'un champignon est plus nette dans les lames – ou les tubes; tu verras souvent les mycologues retourner le carpophore, l'enfermer dans leurs mains repliées formant une caverne et aspirer son odeur dans les lames et le haut du pied.
- Il peut arriver qu'une odeur particulière se dégage de la chair, à la coupe, ou seulement de la base du pied (dans ce cas, c'est le mycélium qui est odoriférant).
- Pour une même espèce, l'odeur peut être assez nettement différente selon l'âge du carpophore, selon le degré d'humidité de sa chair et selon la température ambiante.
- Fries prisait, je te l'ai dit; il est bien évident que les doigts du fumeur de cigares ou de cigarettes dégagent une odeur particulière qui se mêlera au parfum du champignon!
- Pour des espèces de petite taille, il est conseillé d'enfermer plusieurs carpophores dans une boîte – en plastique – et de percevoir leur odeur propre éventuelle quelques instants plus tard à l'ouverture de la boîte (j'en ai fait plusieurs fois l'expérience, souvent spectaculaire).
- Le vocabulaire lié aux odeurs est assez pauvre dans les langues européennes courantes. La plupart du temps on procèdera par comparaison: «odeur de rose», «odeur de rave», «odeur d'anis», «odeur de farine». etc.
- L'aptitude à percevoir des odeurs dépend beaucoup des individus; je connais plusieurs collègues amateurs qui ont bien meilleur nez que moi... Je crois pourtant qu'il doit être possible d'améliorer les performances de notre odorat par l'exercice. Pour mieux sentir un parfum, il ne faut pas aspirer à pleins poumons, mais procéder par «à coups», par brèves aspirations

(Abbildungen nach Dias aus der Verbandssammlung/Les dias proviennent de la diathèque de l'USSM)



- répétées: j'ai appris cette technique chez un industriel en parfumerie... Ah! si notre odorat avait l'acuité de celui de mon chien, ou, mieux encore, de celui du papillon mâle qui perçoit la présence de sa compagne à plusieurs centaines de mètres!
- Il y a des champignons qui dégagent un parfum particulier seulement après dessiccation; le Bolet Cèpe et les Morilles en sont des exemples bien connus. Un autre cas intéressant est celui des Truffes: c'est seulement à la fin de leur développement, peu avant leur décrépitude, que leur odeur puissante traverse le terrain où elles sont enfouies, attirant certaines mouches, excitant les cellules olfactives des chiens ou des porcs truffiers.

Je ne veux pas ici – et d'ailleurs je ne le saurais pas – te donner une liste complète des odeurs dégagées par les champignons. Je me limiterai à quelques exemples – les plus frappants –, en suivant la «classification» proposée par R. Heim. Par ailleurs, le nom d'espèce (= l'épithète) précise souvent de quel parfum il s'agit.

Odeurs sauvées

Plusieurs espèces de Chanterelles sentent la mirabelle ou l'abricot. Un certain *Inocybe* – toxique – est dit «à odeur de poire». Un Cortinaire des bois de résineux (*C. finitimus*) sent nettement l'alcool de poire. Un Hygrophore sent la jacinthe, un Rhodopaxille sent l'iris; plusieurs espèces rappellent l'odeur de feuilles froissées de géranium. L'odeur d'anis est assez répandue: ton *Clitocybe*, plusieurs Agarics – proches du Champignon de Paris –, le Tramète odorant, certains Hydnes. Le *Lactarius glyciosmus* sent la noix de coco, le *Lactarius helvus* sent la coumarine – un peu comme le «Maggi» –, l'Hygrophore à odeur agréable sent les amandes amères; bon nombre d'espèces dégagent une odeur «cyanique»: un bon exemple est le *Clitocybe géotrope*, qui peut servir de référence pour celui qui garde une bonne mémoire des odeurs qu'il a perçues.

Odeurs vives

J'en citerai surtout deux, très fréquentes: l'odeur de rave et l'odeur de farine. Un champignon qui sent la rave est dit raphanoïde; l'exemple le plus typique est la *Mycène pure*, mais il y a aussi des Hébélomes, des Cortinaires, le *Plutée des cerfs*, et d'autres encore. Les nez exercés distinguent assez bien l'odeur de farine fraîche de celle de farine rance; la première est répandue chez beaucoup d'espèces à spores blanches ou roses et l'exemple le plus caractéristique est le *Tricholome de la Saint Georges* qui pousse au printemps et dont on peut humer la présence à plusieurs mètres de distance.

Odeurs fétides

Le terme «fétide» est vague et évoque plutôt quelque chose de désagréable; odeur de poisson, de marée, ou de hareng chez la *Russule feuille morte* (*R. xerampelina*), perceptible surtout chez les exemplaires âgés; odeur spermatique chez beaucoup d'*Inocybes*; odeur de savon chez *Tricholoma saponaceum* (à ce sujet je ferai deux remarques: avec les innombrables parfums de nos savonnettes, nous ne savons plus guère ce que veut dire «odeur de savon» – on veut dire «savon de Marseille» – et puis, pour cette espèce, je dirai plutôt «odeur de lessive», que je ne sens bien qu'après avoir écrasé un morceau du champignon dans le creux de la main...); odeur cadavérique du *Phalle impudique*; odeur «d'encre» – ancienne encre violette utilisée dans nos écoles primaires – de l'Agaric jaunissant (surtout dégagée pendant la cuisson; cette espèce est toxique...); odeur de gaz du *Tricholome souffré*; odeur d'ammoniaque d'un *Mycène* et d'un *Hygrophore*; etc.

Odeurs «de fond»

Les auteurs de flores indiquent souvent «odeur fongique» lorsqu'ils ne savent pas comment caractériser l'odeur que dégage un champignon; si cette odeur est désagréable, tu trouveras l'expression «odeur terreuse»: un exemple assez typique est le *Cortinarius varicolor*, que les étourdis prennent pour un «Pied violet» (*Lepista nuda*).

Tu trouveras beaucoup d'autres indications sur les odeurs dans les livres; il est important de

savoir qu'il y a souvent une bonne part de subjectivité dans la perception et surtout dans la description des odeurs par des mots. Si je peux te conseiller quelque chose, en tout cas, c'est d'avoir le réflexe, quand tu récoltes un champignon, de l'amener sous ton nez. Petit à petit, tu pourras améliorer ton odorat, te créer toi-même des familles d'odeurs et les mémoriser, ce qui te permettra peut-être de reconnaître ainsi des espèces que tu as déjà rencontrées.

Tu as le bonjour de

Tonton Marcel

(p. s.)

C'est intentionnellement, et non par oubli malencontreux, qu'aucune légende n'accompagne les photographies liées au présent article. Nous aimerions que nos lecteurs la rédigent pour nous. La tâche est moins difficile qu'il n'y paraît. Chacune des 8 espèces représentées se caractérise par une odeur prononcée, l'une des odeurs dont nous donnons ici la liste:

- | | | |
|-----------------------------|---------------------------|-------------------------|
| A. Odeur de gaz d'éclairage | B. Odeur de hareng | C. Odeur de farine |
| D. Odeur raphanoïde | E. Odeur d'amandes amères | F. Odeur d'épices Maggi |
| G. Odeur de noix de coco | H. Odeur anisée | |

Attribuer chaque odeur à chaque champignon représenté. Quel est le nom de ce champignon?

Un peu de patience: la comparaison avec nos réponses, le lecteur pourra la faire lors de la parution du prochain numéro du BSM.

Rapport annuel du Toxicologue de l'USSM pour l'année 1990

L'année 1990 a aussi été une année bizarre en ce qui concerne la météorologie. A un hiver doux et sec succédèrent un printemps froid et pluvieux, un été chaud et très sec et enfin un automne très pluvieux et à température douce jusqu'à la mi-novembre. La croissance des champignons a montré par conséquent quelques anomalies. Je peux mentionner par exemple la récolte de *Lepista nebularis*, de *Lepista nuda* et d'*Amanita muscaria* à la fin du mois de juin dans le Tessin méridional; de la première décade d'octobre à la seconde moitié de novembre, nous avons vécu une véritable explosion de Bolets, de Psalliotes, de grandes Lépiotes, de Tricholomes, d'Amanites phalloïdes. Il s'ensuivit, bien sûr, une frénétique chasse aux champignons, faisant craindre de potentiels empoisonnements, d'autant plus que de nombreux carpophores avaient un aspect dangereusement atypique, soit quant à leurs couleurs soit quant à d'autres caractères externes, ce qui arrive en période de précipitations abondantes.

Les renseignements qui suivent m'ont été donnés par des hôpitaux et par des privés. Je remercie ici particulièrement Monsieur Neukom, contrôleur officiel, pour m'avoir communiqué en temps opportun le cas d'empoisonnement par *Amanita echinocephala* survenu à Küsnacht le 15 août. Comme le précise avec pertinence Monsieur Neukom dans un article paru dans le BSM N° 12 de décembre 1990, on sait peu de chose concernant la toxicologie de cette espèce. Des publications variées la donnent comme suspecte, d'autres comme comestible médiocre; selon Ammirati (1985), elle devrait contenir des substances toxiques.

33 établissements hospitaliers m'ont fait savoir qu'ils n'avaient enregistré aucun cas d'empoisonnement par des champignons, et 12 autres m'ont donné les informations que je résume ci-après.

A Sursee, un couple est hospitalisé pour des troubles sérieux intervenus 6 heures après un repas comprenant plusieurs espèces de champignons. Après lavage gastrique, l'état des malades a évolué rapidement vers une rémission et les patients ont pu rentrer chez eux le même jour.

A Neuchâtel, on a enregistré 10 cas, tous bénins, du 2 juillet au 20 octobre, d'intoxications dues à des espèces indéterminées.

A Lucerne, deux cas d'empoisonnement par *Tricholoma pardinum*, avec gastro-entérite aiguë. Guérison sans problème après lavage gastrique, administration de sel de Glauber et de charbon, et réhydratation par voie intraveineuse. Toujours à Lucerne, deux intoxications gastro-intestinales, l'un par des Russules, sans autre précision, l'autre par *Xerocomus badius*, probablement avarié.

A Aarau un patient est admis d'urgence pour très fortes diarrhées survenues 6 heures après un repas. L'analyse, faite par un contrôleur officiel, des restes de repas et des champignons séchés a permis d'exclure une intoxication phalloïdienne, que laissait soupçonner la longue incubation. Le patient s'est rétabli rapidement et put quitter l'hôpital le jour suivant. Sa femme, qui avait seulement goûté les champignons, s'est plainte de troubles moins graves 3 heures après le repas: diarrhée (peu abondante) et lourdeur d'estomac; après vomissement provoqué, elle s'est aussitôt sentie en meilleure forme. Il s'agit ici probablement d'intoxication alimentaire due à une conservation incorrecte des champignons. Un troisième cas, mais ici avec une symptomatologie gastro-intestinale sévère déclenchée une demi-heure après ingestion de champignons frais – non déterminés – a été rapidement traité avec succès par lavage gastrique et administration de sel de Glauber et de charbon.

A St-Imier, on signale un cas d'intoxication par des Russules et des Clitocybes, traité avec succès par lavage gastrique et traitement à l'atropine et au charbon.

A Sierre, deux empoisonnements ont été attribués à des Psalliotes (probablement *Agaricus silvicola*?) et trois autres, traités ambulatoirement, à *Tricholoma pardinum*.

Au Tessin ont été enregistrées 4 intoxications par *A. muscaria*, 1 par *Macrolepiota venenata*, 1 par *Coprinus atramentarius*, sans oublier les cas habituels d'intoxication gastro-intestinale par *Armillariella mellea* s.l. (6 cas) et par *L. nebularis* (5 cas) à cause d'une cuisson insuffisante ou d'un début d'altération.

On peut noter qu'un long temps de latence, toujours alarmant, n'est pas synonyme dans tous les cas d'une intoxication grave. On rencontre en effet des temps de latence de 6–10–18 heures pour des empoisonnements causés par des champignons avariés ou mal cuits (*Boletus edulis*, *A. mellea*, *Russula olivacea*, *L. nebularis*). Il s'avère donc nécessaire de procéder rapidement à une détermination mycologique, de préférence sur des épiluchures crues, sans oublier l'examen des spores, difficile dans le cas assez fréquent de préparations culinaires contenant plusieurs espèces, impossible dans le cas où les carpophores sont jeunes et immatures. Il serait souhaitable que le patient, au moment de son hospitalisation, apporte avec lui des échantillons des champignons qu'il a consommés.

A l'occasion du premier Congrès National sur les intoxications fongiques (Rovereto, 22–23 octobre 1988), Riccardo Maza a signalé le cas d'un consommateur de *Cortinarius limonius*, espèce considérée comme suspecte ou vénéneuse et qui cependant n'a provoqué chez cette personne aucun symptôme: elle a consommé régulièrement *C. limonius* durant 4 années, sans jamais avoir souffert de troubles quelconques. De plus, ce champignon a été distribué sans conséquences, en quantité réduite, à une trentaine de personnes de son entourage, parents ou amis. Et Riccardo Maza de conclure: «*Cortinarius limonius* [Fr.: Fr.] Fr.) semble être un champignon comestible. Que sa saveur soit ou non appétissante, il faut néanmoins éviter d'en conseiller la récolte, car il y a trop d'espèces dangereuses qui lui ressemblent. D'ailleurs, l'expérience rapportée ne constitue en somme qu'un fait isolé. Pour obtenir une certitude mathématique d'innocuité, il est nécessaire d'avoir connaissance d'autres cas analogues et de constituer un dossier sérieux qui démentirait une éventuelle inconstance de ladite innocuité...»

La mycotoxicologie, qui est en constante évolution, exige encore de nombreuses études et, dans tous les cas, la règle suivante demeure applicable: **la prudence est toujours de rigueur.**

Dr Elvezio Römer, 6987 Caslano

Kurse + Anlässe

Cours + rencontres

Corsi + riunioni

Kalender 1991/Calendrier 1991/Calendario 1991

Allgemeine Veranstaltungen / Manifestations générales / Manifestazioni generale

15.–21. September	Entlebuch	Mykologische Studienwoche
9.–12. Oktober	Chur	Jahresversammlung der SMG/ Assemblée annuelle SMS
13.–19. Oktober	Helmstedt/Niedersachsen	Mykologische Drei-Länder-Tagung 1991

VAPKO

21.–28. September	Gränichen AG	VAPKO-Instruktionskurs für Pilz- kontrolleure
5./6. Oktober	Rheinfelden	VAPKO-Tagung

Pilzausstellungen (Siehe Vereinsmitteilungen)

21./22. September: Langnau (Verein Emmental). 27.–29. September: Winterthur.
28./29. September: Zofingen. 5./6. Oktober: Lyss. 12./13. Oktober: Meisterschwanden (Verein Seetal). 19./20. Oktober: Zurzach.

Expositions (voir Communiqués des Sociétés)

21–22 septembre: Cossonay; La Chaux-de-Fonds. 27–29 septembre: Fribourg. 28–29 sep-
tembre: Tramelan; Le Locle. 4–6 octobre: Sion. 5–6 octobre: Yverdon, Renens.

22. Dreiländertagung in Zurzach

Der Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Verein für Pilzkunde Zurzach und Umgebung laden alle mykologisch Interessierten herzlich ein zur

22. Dreiländertagung

vom 4. bis 10. Oktober 1992

in Zurzach am Rhein (Schweiz)

Den Teilnehmern aus dem In- und Ausland wird an der Tagung Gelegenheit geboten, die Pilzflora der Nordschweiz und des südlichen Schwarzwaldes kennenzulernen und zu studieren. Das ganze Gebiet zeichnet sich durch geologische, klimatische und botanische Besonderheiten aus.

Zurzach war in römischer Zeit Grenz- und Brückenort und durch das ganze Mittelalter hindurch Handels- und Marktflecken; in diesem Jahrhundert ist daraus ein Thermalkurort geworden.

Am Tagungsort bieten wir den Gemeindesaal mit seinen Nebenräumen für angenehmes Arbeiten und zum Verweilen an.

Anmeldeunterlagen können angefordert werden bei Jakob Elmer (Hauptstrasse 22, CH-8437 Zurzach), der auch gerne zu weiteren Auskünften bereit ist.

Je n'admire que ce que je ne sais pas faire moi-même.

Georges Becker

Mitteilungen der Redaktion

Die Redaktion unserer Leserinnen und Leser auf die **neugestaltete Pilzzeitchrift** waren durchwegs positiv. Geschätzt wird nicht nur die farbige Aufmachung, sondern auch die bessere Lesbarkeit, das weiße Papier, die gefällige Grafik. Jemand sprach sogar von «Staub, den man von der Routine abgewaschen hat». All das freut uns natürlich sehr.

Selbstverständlich gehört zum «hübschen Kleid» auch ein entsprechend guter Inhalt. Und dafür sind wir auf unsere Autoren und Fotografen angewiesen. Es muss allerdings nicht immer eine schwierige und fast wissenschaftliche Sache sein. Auch einfache oder gar lustige Erlebnisse sind willkommen. Wir sind sicher, dass manche Leserin und mancher Leser etwas zu erzählen hätte. Versuchen Sie's! Meine Adresse steht übrigens ganz vorn in diesem Heft.

Noch eine Bitte an die Verfasser der Vereinsmitteilungen. Jeden 15. erwartet unsere Druckerei das Manuskript für die SZP des nächsten Monats. Am Abend vorher schicke ich es ab. Seien Sie bitte so nett und sorgen Sie dafür, dass ich Ihre Vereinsmitteilungen wirklich **spätestens am 14. des Vormonats** in meinem Briefkasten habe. Dafür bin ich Ihnen dankbar.

Ihr Heinz Göpfert

Communiqués de la Rédaction

Le **nouveau costume** de notre revue a plu à tous nos lecteurs et lectrices. Non seulement ils ont apprécié nos pages en couleurs, mais aussi la meilleure lisibilité, le papier blanc, le graphisme agréable. Quelqu'un a exprimé son avis en disant de manière imagée «qu'on avait balayé l'épaisse poussière accumulée par la routine». Tout ceci réjouit évidemment beaucoup la Rédaction.

Bien évidemment, sous le joli costume on doit trouver un contenu de qualité. Nous pensons donc à nos auteurs et photographes: il ne s'agit nullement ici de leur demander des contributions difficiles et de niveau hautement scientifique. Des choses simples, une découverte que vous jugez intéressante et accompagnée de photographies en couleurs, ou encore des contributions souriantes sont les bienvenues. Nous sommes certains que dans ces registres il se trouve bon nombre de lecteurs et de lectrices qui ont quelque chose à raconter. Essayez donc! Mon adresse figure du reste tout au début de chaque cahier. N'ayez crainte, d'autre part: si j'estime nécessaire – ou utile – de modifier vos textes au point de vue stylistique et/ou rédactionnel, je m'engage à soumettre aux auteurs la forme modifiée avant parution.

A ceux qui rédigent les communiqués des Sociétés, j'adresse une prière. C'est le 15 de chaque mois que l'imprimeur reçoit le manuscrit du mois suivant pour sa composition; ledit manuscrit est envoyé la veille au soir par le Rédacteur principal. Soyez donc assez aimable de poster vos textes à l'adresse du Rédacteur de langue française **de façon qu'ils lui parviennent au plus tard de 10 du mois précédent la parution**. Je rappelle ici que, sur envoi d'un programme annuel assez tôt dans l'année, je suis volontiers prêt à ventiler les manifestations d'une Société dans les divers numéros à paraître: c'est la solution idéale pour vos secrétaires. Le seul problème est de m'aviser en temps voulu s'il devait y avoir un changement: dans ce cas, je vous propose d'indiquer clairement les modifications (ou de rédiger entièrement votre communiqué pour le mois en question). Merci pour votre compréhension!

F. Brunelli

Karstenia, Band 29, Heft 1, 1989

(Herausgegeben von der Finnish Mycological Society)

T. Niemelä und R. Saarenoksa: On Fennoscandian Polypores 10: *Boletopsis leucomelaena* and *B. grisea*

Die Gattung *Boletopsis* wurde 1889 von Fayod geschaffen. Ihr Name («Röhrlingähnlich») charakterisiert das äussere Erscheinungsbild recht gut. Aufgrund der Mikromerkmale (besonders der höckerigen Sporen) unterscheidet sie sich aber deutlich von allen andern poroiden Gattungen und wird heute allgemein zur Familie *Telephoraceae* gestellt, die sonst Stachelpilze (z. B. *Sarcodon*, *Hydnellum*) oder Arten mit glattem Hymenophor (z. B. *Telephora*) umfasst.

Früher (häufig auch heute noch) wurde nur eine *Boletopsis*-Art anerkannt und meistens als *B. subsquamosa* (L.: Fr.) Kotl. & Pouzar bezeichnet. Es wird hier aber dargelegt, dass der unter dem Basionym *Polyporus subsquamosus* L.: Fr. beschriebene Pilz ziemlich sicher eine Art der Gattung *Scutigera* (= *Albatrellus*) darstellt.

Nach eingehenden Studien kommen nun die Autoren zum Schluss, dass in Europa zwei *Boletopsis*-Arten existieren, nämlich *B. leucomelaena* (Pers.) Fayod (die frühere *subsqua-*

mosa) und *B. grisea* (Peck) Boud. & Sing. Auf 16 Seiten werden die beiden Arten ausführlich beschrieben und diskutiert sowie durch Skizzen von Mikroelementen und zwei Farbbildern weiter charakterisiert; die letzteren passen m. E. allerdings nicht besonders gut zu den Beschreibungen (oder stellen vielleicht extreme Farbvarianten dar). Jedenfalls ist eine Unterscheidung der beiden Arten oft schwierig, weil sie in mancher Beziehung (inkl. praktisch gleiche Sporen) recht ähnlich sind und die Fruchtkörper sich zudem mit dem Alter verändern. Leider – so die Autoren – gibt es kein einzelnes, auffälliges Trennmerkmal; es wurde deshalb eine längere Tabelle mit verschiedenen Kriterien aufgestellt, die normalerweise eine Identifizierung ermöglichen sollten. Im übrigen wurden in der Zusammenfassung folgende Kurzbeschreibungen gegeben:

- *B. leucomelaena*: Dunkelhütig; Frk. brüchig; wächst vor allem in Fichtenwäldern auf reichen Böden.
- *B. grisea*: Hut silbergrau bis schmutzig graubraun, leicht radial zerreissbar; wächst fast nur in trockenen Kiefernwäldern auf mageren Böden.

Heinz Baumgartner
Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Rapport 1990 de la commission des diapositives

La collection des diapositives de l'USSM a été réorganisée en 17 séries après une révision globale quantitative et qualitative, grâce aux dons et aux achats de matériel de remplacement ou de complément. Nous avons ainsi été en mesure de publier dans le N° 11/90 de notre Bulletin la liste complète des diapositives à disposition des sociétés affiliées, soit environ 2000 pièces. Je tiens ici à remercier particulièrement notre collègue François Brunelli pour l'excellente manière dont il a présenté cette liste dans notre revue. A quelques critiques formulées concernant l'usage des noms scientifiques en latin, je réponds simplement en rappelant à chacun que notre pays ne comprend pas exclusivement des Suisses alémaniques.

J'ai eu le plaisir de recevoir en 1990, aimablement offertes, de nouvelles diapositives qui m'ont permis de compléter et d'améliorer la collection. Monsieur Gianfelice Lucchini, de Gentilino, nous en a remis une centaine, fort bienvenues. Je le remercie vivement au nom de tous les membres de l'USSM, ainsi que MM. P. Blattner, de Küttigen, O. Hotz de Zurich, W. Martinelli de Dietikon, F. Patanè de Urdorf, M. Wilhelm d'Allschwil et H. D. Zehfuss de Pirmasens. Comme

par le passé, nous nous recommandons auprès de vous et nous vous remercions d'avance pour vos envois de belles diapositives.

Durant l'année 1990, le responsable a prêté 1240 diapositives, en 13 livraisons, ce qui représente un nombre un peu moins élevé qu'en 1989. Cependant, je peux signaler une demande accrue ces derniers temps; il en sera fait état dans mon rapport pour 1991. Merci à tous les emprunteurs: chacun d'eux m'a retourné les chargeurs immédiatement après usage et parfaitement en ordre. Ce retour immédiat après usage a son importance: il est absolument nécessaire et me permet de donner satisfaction aux autres demandeurs dans les délais désirés.

Bernhard Kobler

(trad.: F. Brunelli)

Unsere Verstorbenen

Carnet de deuil

Necrologio

Zum Hinschied von Hans Frey. —

Irgendwo im Unterholz steht plötzlich ein Schirm da, von habichtbraunen Schindeln bedeckt. Oder auf sandigem Boden ein hoher Parasol mit schlankem Stiel, zerzausstem Halskragen – gleich einem liliputanischen fernöstlichen Tempel, errichtet für Waldeinsiedler, für Käfer und Schnecken. Angetan mit Zauberfarben, gescheckt und gefleckt, beringt und gefranst, gefältelt und gefurcht, behütet der Pilzzwerg den Mittagsschlummer der Moose und Waldsteine, den Schlaf der Wurzeln, die schlangengleich den Boden überkriechen, den Tanz der verstreuten Lichter und die Spiele der Schatten. Diese wunderbare Welt, Schätze verheissend, köstliche Funde und reichliche Beute, lockt den Pilzsammler und Schwammsucher, dessen Blicke über den Boden hinirren und des Weges nicht achten, so dass er den Wald vor lauter Pilzen nicht sieht, in gespannter und erregender Jagd in die verschlungenen Dickichte und wirren Schluchten, in das grüne und goldflimmernde Irrsal des Waldes, wo Häher ihn verspotten und Spechte ihn verlachen und die träumerischen Wasser glucksen und rieseln.

All diese Wunder hat Hans Frey in sich aufgenommen, glücklich und verklärt genossen – und nun ist er tot. Wer hätte gedacht, als wir letzten Herbst die schwärzlichen Totentrompeten gemeinsam einheimsten, dass sie für ihn ein Abschiedslied spielen würden!

Viele Jahre lang war Hans gewissenhafter Kassier, Bibliothekar und Pilzbestimmer. Am

14. Juli 1991 wurde sein Lebenslicht unvermittelt ausgeblasen. Unser Dank geleitet ihn in neue, unbekante, zauberhafte Reiche.

Verein für Pilzkunde St. Gallen

Wir trauern um unseren



Emil Karrer

Gleichsam wie eine grosse Eiche, die gefällt wird und im Wald eine klaffende Lücke hinterlässt, so bleibt auch in unserer Reihe eine Leere zurück. Wenn auch der Verstorbene in den letzten Jahren aus verständlichen Gründen in unserem Verein nicht mehr mitmachen konnte, so ist sein früheres Wirken trotzdem gegenwärtig: Als Gründungsmitglied sowie als langjähriger Präsident schlug er für uns eine Marschrichtung ein, die sich bis heute bewährt hat.

Wir hoffen innigst, dass Du, liebe Ida, diese schmerzhafteste Zeit ungebrochen überwinden kannst und Du dem Verein, der von Deinem Lebensgefährten so lange geprägt wurde, erhalten bleibst. – Emil gedenken wir stets in Dankbarkeit.

Verein für Pilzkunde Wynental