

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 79 (2001)
Heft: 4

Buchbesprechung: Buchbesprechungen = Recensions = Recensioni

Autor: Stijve, Tjakko

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: 01.04.2025

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

Paul Stamets 2000: Growing Gourmet and Medicinal Mushrooms

Dritte, verbesserte Auflage. Ten Speed Press, Berkeley, Kalifornien, USA. 574 Seiten, Illustriert mit etwa 500 Schwarzweiss- und 80 Farbfotos. ISBN 1-58008-175 - 4.

Die Handbücher von Stamets für die Pilzzucht sind heutzutage sowohl den Fachleuten als auch den Amateuren recht geläufig. Nicht wenige versichern nur allzu gerne, dass sie dem amerikanischen Experten viel verdanken. Wie ein Pilzzüchter aus der schweizerischen Stadt Payerne es vor kurzem sagte: «Das Buch von Stamets? Das ist ja unsere Bibel!» Ausserdem haben viele renommierte Mykologen wie S. T. Chang, Scott Redhead, A. Besette, S. C. Jong, D. Largent und Roy Watling das Buch als einen wichtigen Beitrag zur Mykologie und Pilzzucht begrüsst. Nun ist die dritte Auflage erschienen, bereichert mit detaillierten Hinweisen für die Zucht von sechs neuen Speise- oder Heilpilzen. Das Buch ist weniger voluminös als die zweite Auflage, aber es hat ebenso viele Seiten, die einfach auf dünnerem Papier gedruckt worden sind. Ausserdem erlaubte die Verbesserung von Layout und Typographie die Aufnahme von mehr Text pro Seite.

In den ersten 20 Kapiteln haben wir wenig Änderungen und Erweiterungen gefunden. Bloss auf den Seiten 14 und 15, wo der Abbau von giftigen Abfällen mit Hilfe von Pilzmyzel behandelt wird, ist die Rede von einem neuen revolutionären Patent zur Beseitigung der als Kampfstoffe eingesetzten Nervengase Sarin und VX.

Ausserdem hat sich gezeigt, dass der gemeine Austernseitling (*Pleurotus ostreatus*) zur Beseitigung von Erdölabfällen fähig ist. Das Myzel dieses Pilzes baut nicht nur das Öl selbst ab, sondern auch die krebserregenden polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe.

Im umfangreichen Kapitel 21, worin die Bedingungen für die Zucht vieler verschiedener Pilze aufgeführt sind, machen wir Bekanntschaft mit einigen Arten, die in der vorhergehenden Auflage noch fehlten. Der wichtigste ist wohl *Agaricus blazei*, ein bemerkenswerter Pilz, der dem Publikum in Europa und in den Vereinigten Staaten noch nicht bekannt war. Es gibt jedoch schon seit langem Zuchtanlagen in Brasilien und China. Da es sich um eine wärmeliebende Art handelt, ist die Zucht dieses Pilzes in Ländern mit einem gemässigten Klima, wie z. B. in den südlichen Staaten der USA, sehr wohl im Freien möglich. Der wichtigste Markt ist zur Zeit zweifellos Japan, wo man den importierten, getrockneten Himematsutake, wie der Pilz dort genannt wird, zu teuren Medikamenten verarbeitet. *A. blazei* enthält ja bis zu 14 % beta-Glucan, ein Polysaccharid, das nicht nur das Immunsystem anregen, sondern auch wirksam gegen bösartige Tumore sein soll. Infolgedessen findet man auf dem Internet viele Unternehmen, die Heilmittel auf Basis dieses Pilzes verkaufen, aber die angepriesene Wirkung gegen Krebs wirkt übertrieben und nicht gerade sehr glaubwürdig. *A. blazei* hat zweifellos eine Zukunft, denn er hat nicht nur heilenden Eigenschaften, sondern ist auch gastronomisch ein Edelpilz mit einem ausgesprochenen Mandelgeruch und -geschmack und einer angenehmen Konsistenz. Die kommerzielle Zucht hat gerade die USA und einige Länder Europas erreicht, wo man erwartet, dass die grossen Champignonzüchter diesen Pilz bald in ihr Repertoire aufnehmen werden. Übrigens gibt es auch weniger optimistische Berichte über diesen Pilz. In Brasilien soll die Zucht jetzt unter einer gewissen Stagnation leiden. Ungeachtet der preiswerten Einführungskurse in die Zucht dieses Pilzes und der versprochenen Abnahme der Ernte gelingt es den Anfängern unter den Züchtern kaum, ihre Ware zu verkaufen. Ausserdem gibt es ernstliche Bedenken – die man weder in der medizinischen Literatur noch in den Handelsbroschüren findet – gegen den regelmässigen Verzehr von *A. blazei*. Der Pilz gehört ja zu den gilbenden Egerlingen der Untergattung *Arvenses*, die für ihre Fähigkeit

bekannt sind, Schwermetalle, wie z.B. das hoch toxische Cadmium, in ihrem Gewebe zu speichern. Die Vertreter dieser Untergattung enthalten auch Agaritin, eine Methylphenylhydrazinverbindung, die von vielen Toxikologen als potentieller Krebserreger eingestuft wird. Untersuchungen im Laboratorium des Rezensenten haben bestätigt, dass käufliche *A. blazei* oft beachtliche Konzentrationen an Agaritin, Cadmium, Quecksilber und sogar Blei enthalten. Dagegen waren in Japan gekaufte medizinische Präparate, die nur die angereicherte beta-Glucanfraktion enthielten, frei von diesen Schadstoffen.

Ein anderer Neuling in der neuen Auflage ist der in den USA populäre Portobello mushroom, eine grosse braune Varietät des gemeinen Zuchtchampignons, *Agaricus bisporus*. Stamets bedauert, dass dieser Pilz soviel Agaritin enthält und es damit unmöglich ist, ihn als Heilpilz zu empfehlen. Hierbei sollte aber hervorgehoben werden, dass die krebserregenden Eigenschaften von reinem Agaritin auch in Zuchtchampignons noch immer umstritten sind, denn bei den veröffentlichten Forschungsarbeiten ist es schwierig, die Spreu vom Weizen zu trennen. Das Risiko des Agaritins wurde jahrelang gering geschätzt, da der Wirkstoff ja beim Kochen und Braten der Pilze abgebaut wird. Dieses Argument verliert jedoch an Wert, wenn man bedenkt, dass Champignons – sowohl in Europa als auch in den USA – in zunehmendem Masse roh gegessen werden. Da in den USA der Marktanteil von *A. bisporus* etwa 98 % der gesamten Speisepilze ausmacht, sollte man wirklich versuchen, die potentielle Gefahr zu beseitigen. Nach Stamets steht und fällt die Zukunft der Champignonindustrie mit der Auswahl und Züchtung agaritinfreier Rassen.

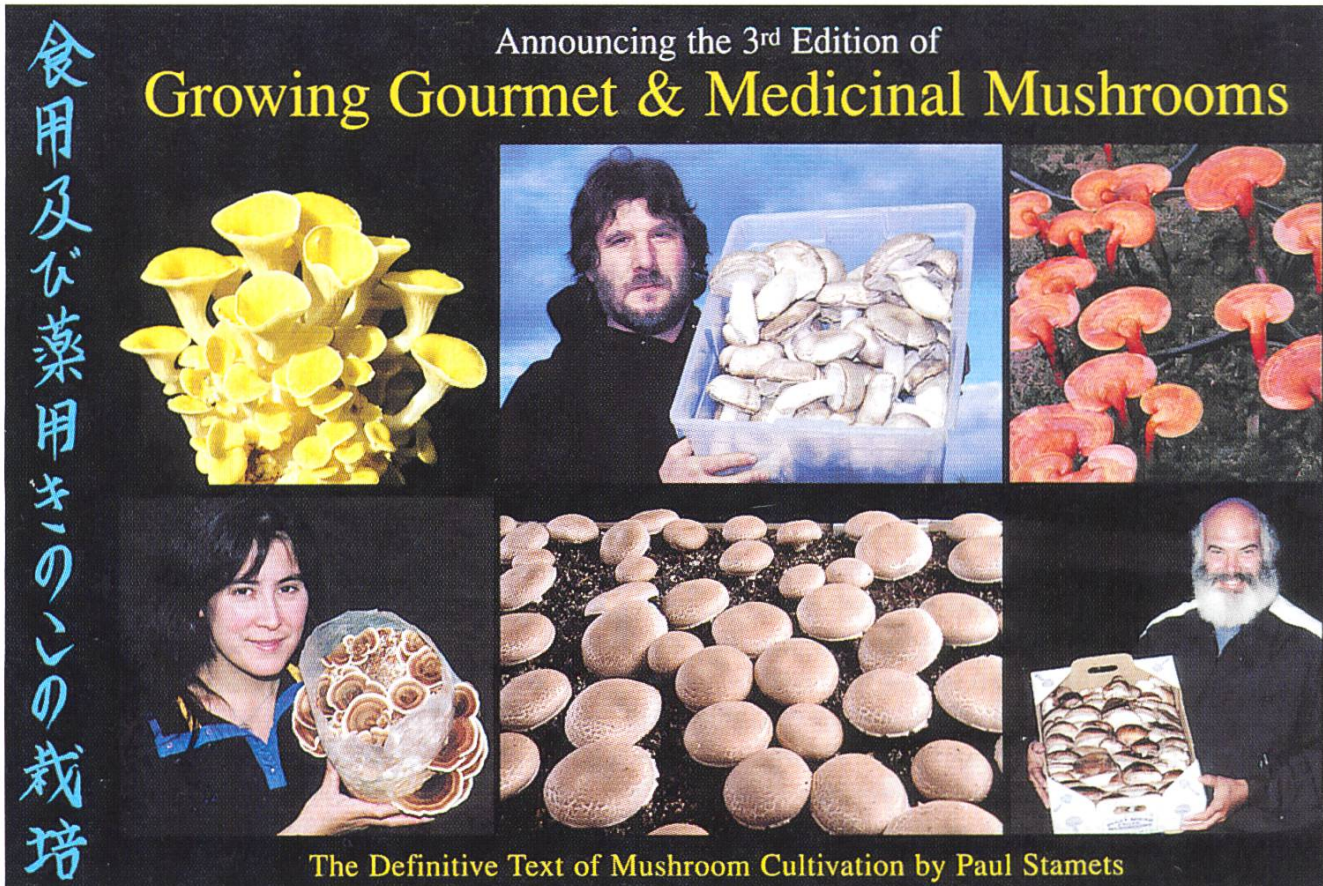
Eine andere von Stamets neu vorgestellte Art ist *Pleurotus tuberregium*, ein tropischer Austernseitling, der früher in der Gattung *Lentinus* untergebracht war. Dieser wildwachsende Pilz, der in Nigeria eine lange Tradition als Heilmittel hat, bildet ein grosses knolliges Sklerotium, woraus anschliessend die grossen Fruchtkörper wachsen. *P. tuberregium* kann sowohl auf pasteurisiertem Stroh als auch auf sterilisiertem Sägemehl gezüchtet werden. Erstaunlicherweise bildet er dabei Sklerotien, sogar in vollem Licht! Gleich wie beim gemeinen Austernseitling hat das Myzel seines tropischen Verwandten die Fähigkeit, Nematoden einzufangen.

Der bekannte, leicht zu züchtende Schmetterlingsporling (*Trametes versicolor*), wurde ebenfalls in die neue Auflage aufgenommen. Dieser Kosmopolit unter den Porlingen soll überall in den USA vorkommen, ausgenommen in Nevada, was allerdings schwer zu glauben ist! Der Schmetterlingsporling ist eine Quelle des Krestins, Handelsname eines eiweissgebundenen Polysaccharids, das jährlich hunderte Millionen Dollars als Medikament gegen Krebs einbringt. Im Gegensatz zu den oft miraculösen Geschichten über andere Heilpilze sind die Studien über die Heilwirkung des Schmetterlingsporlings ziemlich zuverlässig.

Auf den Seiten 402–407 finden wir eine ausführliche Zuchtanleitung für *Tremella fuciformis* Berk., einen weissen Zitterling, dessen Lebenszyklus noch nicht ganz aufgeklärt ist. Der Organismus fängt sein Dasein als Hefe an, die auf einem Schlauchpilz wie *Hypoxylon archeri* parasitieren sollte, damit ein Myzel gebildet werden kann. Danach wird während 4 bis 5 Tagen auf sterilisiertem Getreide die Brut hergestellt, und anschliessend werden die Pilze auf einem Sägemehlsubstrat, angereichert mit 20 % Reis oder Hafer, 1 % Gips und 1 % Zucker, gezüchtet. Die medizinischen Eigenschaften des *T. fuciformis*, der sowohl getrocknet als auch kandiert verkauft wird, sind hauptsächlich in der chinesischen Literatur beschrieben worden. Er sollte (schon wieder) gegen Krebs und Leberkrankheiten wirksam sein.

Schliesslich ist es dem Autor gelungen, die Zucht der Krausen Glucke (*Sparassis crispa*) zu bewältigen. Die Ausbeute beträgt sogar 1 Pfund Pilz für einen 4 Pfund schweren Block Sägemehl! Diesem Pilz wurden bisher keine Heilkräfte zugeschrieben, aber er ist ein guter Speisepilz, der fast das ganze Jahr auf den schweizerischen Märkten angeboten wird.

Selbstverständlich verschafft Stamets auch neue Informationen über schon bekannte Zuchtpilze wie den Shiitake (*Lentinula edodes*), der als gesundheitsfördernder Pilz – cholesterinsenkend, frei von Agaritin und Schwermetallen – noch immer an der Spitze steht. Stamets zitiert sogar ausführlich die Ergebnisse des Forschers Ghoneum, der kürzlich fand, dass eine Arabinoxylanverbindung in fermentiertem Shiitake eine hemmende Wirkung auf das HIV-Virus ausübt. Die (vornehmlich) japanische Literatur über antivirale und das Immunsystem stimulierende Eigenschaften ist bis 1999 ergänzt worden.



Die Illustrationen, vor allem die Farbfotografien, sind wiederum hervorragend. So gibt es wunderschöne Bilder von *Agaricus blazei* und *Pleurotus citrinopileatus* in den verschiedenen Entwicklungsstadien. Wie in der letzten Ausgabe wurde die ganze Familie Stamets mobilisiert, um die spektakulärsten Resultate der Pilzzüchtung zu präsentieren. So findet man die Tochter LaDena in verschiedenen Altersstufen mit jedesmal anderen Pilzen. Ein eindrucksvolles Bild zeigt das Kleinkind Ebikare Isikhuemhen – den Sohn eines nigerianischen Mykologen – das einen Sägemehlblock mit drei grossen Exemplaren von *Pleurotus tuberregium* herumträgt. Der aufmerksame Leser findet hier manchen Pilz, wovon im Text nicht oder kaum die Rede war, wie z.B. *Lentinus squarulosus*, ein sehr schnell wachsender Neffe des Shiitake, der schon 14 Tage nach der Impfung Fruchtkörper bilden soll! Es ist zu erwarten, dass dieser Pilz, wie auch *Polyporus tuberaster*, *Flammulina populicola*, *Macrocybe crassa* und vielleicht sogar *Termitomyces robustus*, in einer folgenden Ausgabe an die Reihe kommen wird.

Das Buch kann wiederum jedem Pilzliebhaber wärmstens empfohlen werden. Es ist, wenn man die Qualität und Quantität der gebotenen Informationen in Betracht zieht, ausserdem extrem preiswert.

Tjakko Stijve, Sentier de Clies 12, CH-1806 St-Légier

Das Werk kann über den Verbandsbuchhandel zum Preis von Fr. 98.– plus Porto und Verpackung bezogen werden.

Erratum

Une inexactitude s'est glissée dans le texte de présentation de la monographie AMANITA (BSM 2/2001, page 78). Il y est écrit que le livre «peut s'obtenir indépendamment d'un abonnement». En réalité, le prix modique de LIT 60 000 (30.99 Euros) comprend à la fois la collection 2000, avec le numéro spécial AMANITA (288 pages) et l'abonnement 2001 au périodique «Bollettino del Gruppo micologico G. Bresadola, Trento». De cette façon, outre la lecture de la monographie, les intéressés pourront se faire une idée du contenu d'un intéressant périodique quadrimestriel de nos collègues mycologues transalpins.

F. Brunelli

Paul Stamets 2000: *Growing Gourmet and Medicinal Mushrooms*

3^e édition, corrigée et augmentée. Ten Speed Press, Berkeley, Californie, E.U. 574 pages, illustré par environ 500 photos en noir et blanc et 80 en couleurs.
ISBN 1-58008-175-4.

Les manuels de culture de Paul Stamets sont très connus aussi bien chez les cultivateurs de champignons professionnels que chez les amateurs. Parmi ces gens, il y en a qui veulent bien admettre qu'ils doivent beaucoup aux ouvrages de l'expert américain. Comme le disait récemment un cultivateur suisse de Payerne: «Le bouquin de Stamets? C'est notre bible!» En outre, certains mycologues renommés – comme S. T. Chang, Scott Redhead, A. Besette, S. C. Jong, D. Largent et Roy Watling – ont salué la 2^{ème} édition de l'ouvrage discuté ici comme une contribution très importante à la mycologie et à la culture des champignons supérieurs.

Maintenant, la 3^{ème} édition est parue enrichie de directives détaillées pour la culture d'une demi-douzaine de champignons supplémentaires. Le livre est moins volumineux que la 2^{ème} édition, mais il possède le même nombre de pages, imprimées sur du papier plus mince. En plus, le layout et la typographie ont été améliorés, ce qui a permis de mettre davantage de texte par page. Nous avons trouvé peu de changements et d'additions dans les 20 premiers chapitres. Aux pages 14 et 15, où l'on traite le sujet de l'élimination des déchets toxiques à l'aide de culture de mycélium, l'auteur mentionne un brevet révolutionnaire pour la destruction des agents de combat, comme les gaz nervins Sarin et VX. En outre, le pleurote en forme d'huître, *Pleurotus ostreatus*, s'est montré très efficace dans la dégradation de résidus de pétrole. Le mycélium de ce champignon comestible bien connu ne décompose pas seulement le pétrole lui-même, mais également ses impuretés comme les hydrocarbures polycycliques carcinogènes.

Dans le volumineux chapitre 21, qui traite des conditions pour la culture des différents champignons, nous faisons la connaissance de six espèces qui n'étaient pas encore incluses dans l'édition précédente. Le plus important pourrait être *Agaricus blazei*, un champignon remarquable qui n'est pas encore connu du public en Europe et aux Etats-Unis. Pourtant, des centres de culture sont déjà bien établis au Brésil et en Chine. Puisqu'il s'agit d'une espèce thermophile, on peut la cultiver dehors dans les régions tempérées, p.ex. dans les états du sud des E.U. Le marché le plus important est le Japon, où on utilise les Himematsutake (nom nippon pour *A. blazei*) séchés et importés pour en fabriquer des médicaments fort chers. Le champignon contient jusqu'à 14 pour cent de beta-glucanes, des polysaccharides qui non seulement stimulent le système de défense immunologique, mais seraient également très efficaces contre les tumeurs cancéreuses. Par conséquent, on trouve sur Internet beaucoup d'entreprises qui vendent des médicaments basés sur *A. blazei*, mais la publicité souvent très exagérée concernant son action contre le cancer n'inspire guère confiance. Le champignon a sans doute de l'avenir, car mis à part ses vertus médicinales, c'est aussi une espèce culinaire haut de gamme. *A. blazei* possède un arôme d'amandes prononcé et une consistance très agréable. La culture commerciale a juste touché les E.U. et quelques pays européens. Selon Stamets, les cultivateurs de Champignons de Paris (*Agaricus bisporus*) seraient prêts à étendre leurs activités pour y inclure *A. blazei*. Pourtant, il y a également quelques rapports moins favorables sur cette espèce. Au Brésil, la culture semble sujette à une certaine stagnation. Malgré des cours de culture bon marché et des garanties sur l'achat des récoltes, les cultivateurs débutants n'arrivent souvent pas à écouler leur marchandise. En outre, il y a quelques objections sérieuses contre la consommation régulière d'*A. blazei*, qu'on ne trouve ni dans la littérature médicale, ni dans les brochures des commerçants. Or, le champignon appartient aux agarics jaunissants de la sous-section *Arvenses* qui sont connus pour leur faculté d'accumuler les métaux lourds, dont le cadmium est le plus dangereux. *A. blazei* contient également de l'agaritine, un dérivé de la méthyle phénylhydrazine que beaucoup de toxicologues considèrent comme une substance carcinogène potentielle. Une investigation faite dans nos laboratoires a montré que les *A. blazei* du commerce contenaient souvent des quantités excessives d'agaritine, de cadmium, de mercure et même de plomb. Par contre, les médicaments

plus chers achetés au Japon, qui consistent en la fraction de beta-glucane purifiée, étaient exempts de ces contaminants.

Un autre novice dans cette édition est le champignon qu'on appelle Portobello, une grande variété brune d'*Agaricus bisporus*, qui est très populaire aux E. U. Stamets regrette que ce champignon contienne tant d'agaritine qu'on ne peut pas le recommander comme un aliment sain (health food). Pourtant, les propriétés mutagènes et cancérigènes de l'agaritine pure et de l'*A. bisporus* sont toujours controversées. En effet, parmi les recherches publiées à ce sujet, il est difficile de séparer le bon grain de l'ivraie. Pendant des années, le risque présenté par l'agaritine a été minimisé en démontrant que la substance se décompose rapidement pendant la cuisson des champignons. Cependant, aux E. U. aussi bien qu'en Europe, on consomme de plus en plus ces champignons à l'état cru! Pour assurer son avenir, l'industrie du Champignon de Paris sera bien obligée de reconnaître le risque et de sélectionner et développer des souches ne contenant pas ou que très peu d'agaritine.

Stamets nous présente également le *Pleurotus tuberregium*, un pleurote des tropiques qui était autrefois classé dans le genre *Lentinus*. Au Nigeria ce champignon a une longue tradition comme médicament contre toutes sortes de maux, comme le diabète et certaines affections cardiaques. Il forme des sclérotés vrais d'où poussent des primordiums pointus qui ensuite se développent en grands carpophores. *P. tuberregium* se cultive non seulement sur la sciure de bois enrichie, mais aussi sur la paille stérilisée. Il est surprenant que dans les cultures le mycélium forme de petits sclérotés, même en pleine lumière! Comme le pleurote ordinaire en forme d'huître, le mycélium de *P. tuberregium* est capable de capturer des nématodes.

Le polypore de couleurs variées (*Trametes versicolor*) a également trouvé une place dans ce manuel. Cette espèce très commune se trouverait un peu partout aux E. U., sauf dans l'Etat du Nevada, ce qui est pourtant difficile à concevoir! *T. versicolor* est la source de *krestin*, nom commercial d'un polysaccharide lié à une protéine, qui se vend annuellement pour des centaines de millions de dollars comme médicament contre le cancer. Contrairement aux histoires souvent douteuses qu'on raconte sur le pouvoir de guérison de bien d'autres champignons, les vertus médicinales du polypore de couleurs variées ont été démontrées par des études sérieuses.

Aux pages 402 à 407 on trouve une méthode très élaborée pour la culture du «White Jelly Mushroom», *Tremella fuciformis*, dont le cycle de vie n'a pas encore été entièrement compris. Au premier stade, c'est une levure qui croît non seulement lentement, mais qui doit parasiter un ascomycète comme *Hypoxylon archeri* pour pouvoir former un mycélium. Ensuite, on cultive le blanc pendant 4 à 5 jours sur des grains stérilisés, après quoi on l'utilise pour cultiver des champignons sur de la sciure de bois supplémentée par 20 % de riz ou d'avoine et 1 % de gypse et 1 % de sucre. Les propriétés médicinales de *Tremella fuciformis* qu'on vend confit ou séché ont été rapportées en grande partie dans la littérature scientifique chinoise. Les hétéroglucanes contenus dans ce champignon seraient actifs contre les maladies du foie et les tumeurs.

Finalement, l'auteur a maîtrisé la culture de la Clavaire crépue, *Sparassis crispa*, avec un rendement étonnant de 1 livre de champignon par bloc de sciure de bois pesant 4 livres. On ne connaît pas de vertus médicinales attribuées à ce champignon, mais c'est un bon comestible qui se vend beaucoup sur les marchés en Suisse.

Il va de soi que Stamets nous donne aussi de nouvelles informations sur les espèces déjà traitées dans les éditions précédentes de son livre. Par exemple, sur le Shiitake (*Lentinula edodes*) qui comme champignon sain – pas d'agaritine ni de métaux lourds, mais baissant le taux sanguin de cholestérol – reste toujours le numéro 1. Stamets cite les publications récentes de Ghoneum qui a trouvé que les arabinoxylanes présents dans le Shiitake fermenté inhibent le virus du SIDA. La littérature (surtout japonaise) sur les propriétés antivirales et immunostimulatrices a été mise à jour jusqu'en 1999.

Les illustrations en couleurs sont vraiment merveilleuses. Il y a de belles photos d'*Agaricus blazei* et de *Pleurotus citrinopileatus* à plusieurs stades de développement. Comme dans l'édition précédente, toute la famille Stamets a été mobilisée pour présenter les résultats spectaculaires de la culture. Par exemple, la fille LaDena a été photographiée à différents âges présentant chaque fois un autre champignon. Une photo charmante nous montre le petit garçon Ebikare Isikhuemhen,

fils d'un mycologue nigérien, qui porte trois grands exemplaires de *Pleurotus tuber-regium*, émergeant d'un sclérote. Le lecteur attentif trouvera des illustrations de quelques champignons qui ne sont pas ou à peine mentionnés dans le texte, p.ex. *Lentinus squarulosus*, un cousin du Shiitake qui pousse beaucoup plus vite. Ce champignon et quelques autres comme *Polyporus tuberaster*, *Flammulina populicola*, *Macrocybe crassa*, et peut-être même *Termitomyces robustus* seront probablement traités dans une prochaine édition de ce livre. Ce manuel pratique, qui est en même temps un livre passionnant, est vivement recommandé à tous les amateurs de champignons et surtout à ceux qui s'occupent de leur culture, d'autant plus qu'il est – en proportion avec la qualité et quantité de l'information fournie – très bon marché.

Tjakko Stijve, Sentier de Clies 12, CH-1806 St-Légier

Pilzkartierung

Cartographie des champignons

Cartografia dei funghi

État des travaux – Appel à la collaboration

Beatrice Senn-Irlet et Simon Egli

Institut FNP, Zürcherstrasse 111, 8903 Birmensdorf

E-Mail: beatrice.senn@wsl.ch

La «Banque de données des Macromycètes de Suisse», qui rassemble des récoltes de champignons de tout le territoire confédéral dans une même banque de données, contient actuellement, grâce aux listes reçues ces deux dernières années, 160 000 fiches de récolte, représentant 6791 espèces; cela constitue déjà à ce jour la preuve de l'existence sur notre sol d'une notable partie de la richesse spécifique des champignons que l'on peut s'attendre à constater en Suisse.

Les espèces suivantes ont été signalées pour la première fois dans les listes reçues de 1997 à 1999:

Clitocybe deceptiva Bigelow, ***Cortinarius caesiocanescens*** Britzelm. ss. Mos. nec Maire, ***Cortinarius fragilipes*** Reumaux, ***Cortinarius lacustris*** Moëgne-Locco, ***Cortinarius solis-occasus*** Melot, ***Elaphomyces septatus*** Vittad., ***Lachnellula agassizzii*** (Berk. & Curtis) Dennis, ***Leccinum murinaceum*** (J. Blum) Bon, ***Martellia stephensii*** (Berk.) K. & A. Mader, ***Massaria pupula*** (Fr.) Tul. & C. Tul., ***Mycenella variispora*** Robich, ***Pachyella coquandii*** (Donadini) Häffner & Schopfer.

Il s'agit d'une part d'espèces nouvellement décrites ces dernières années, tels certains cortinaires ou *Mycenella variispora*, d'autre part d'espèces longtemps méconnues qu'une étude approfondie de la littérature a permis de nommer correctement, tels *Clitocybe deceptiva* et *Lachnellula agassizzii*, et enfin d'espèces rares, tel *Elaphomyces septatus*.

La carte en page 170 montre la répartition géographique de toutes les récoltes actuellement enregistrées dans la banque de données. On y reconnaît avec évidence les régions où collaborateurs et collaboratrices ont été très actifs. Quelques cantons alpins tels que Glaris, Schwytz, Uri, les régions grisonnes du Rhin antérieur et certaines régions du Plateau suisse sont très mal explorés. Malgré tout, on a une bonne vue de la situation actuelle. On peut déjà, en tenant compte des exigences écologiques de certaines espèces, extrapoler la répartition probable d'un bon nombre d'espèces.

Nous lançons un pressant appel à tous les amateurs de ce pays pour qu'ils collaborent à la cartographie. Les plus bienvenues sont en particulier les annonces de récoltes faites dans les régions encore peu prospectées de Suisse.