

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 9 (1931)
Heft: 11

Artikel: Note sur deux "Collybia" du groupe "clusilis" : une espèce nouvelle : "C. pseudo-clusilis"
Autor: Josserand, M. / Konrad, P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934973>

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: 17.05.2025

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

K r a n k h e i t s b i l d : Die Zeitdauer vom Genusse der Pilze bis zum Auftreten der ersten Krankheitssymptome beträgt 8—12—24 Stunden. Sie treten erst auf, wenn die Giftstoffe schon ins Blut übergegangen sind und ihre zerstörende Wirkung bereits begonnen haben. Dann heftiges, anhaltendes Erbrechen und Durchfall, oft mit Blutbeimischungen, oft sehr starke Magen- und Kolikschmerzen, Schwächezustände, kolossaler Durst, Wadenkrämpfe.

In schweren Fällen rasche Lähmung der Herztätigkeit, der Blutzirkulation und Tod, oder vom dritten Tage an oft Schwellungen der Leber, manchmal mit Gelbsucht, mangelhafte Funktion der Nieren. Öfters Tod, hauptsächlich durch Funktionsstörung der Leber. Häufig sind Spättodesfälle. Das Bewusstsein bleibt meist erhalten. Selten, namentlich bei Kindern, tritt Bewusstlosigkeit ein mit Fiebern und allgemeinen Krämpfen. Erholung immer sehr langsam. Sektionsbefunde ergeben bei Amanitavergiftungen hochgradige Verfettung und Entartung, ja sogar Zerstörung der Zellen von Leber, Nieren, Herzmuskel, Blutgefäßwandungen, Gehirn etc., kleine Blutaustritte in vielen Organen, geringe entzündliche Veränderungen in Magen und Darm.

Die erste Hilfe beschränkt sich bei Amanitavergiftungen auf Verabreichen belebender Getränke. Magen- und Darmentleerung nur im Anfang unterstützen. Die sehr grosse Lebensgefahr erfordert sofortige ärztliche Hilfe. Der Arzt wird, wenn immer möglich, Spitalbehandlung anordnen. Einspritzungen von Belebungsmitteln, Salzwasser, Traubenzucker-

lösung, Serum antiphalinique des Institutes Pasteur haben sich häufig bewährt. Einnehmen von Kohle und Tannalbin wirken, wenn rechtzeitig eingenommen, mildernd.

B. L o r c h e l a r t e n .

Die beiden Lorcheln *Gyromitra esculenta* (Pers.), Speiselorchel, und *Gyromitra gigas* (Krombh.), Riesen-Stockmorchel, haben in letzter Zeit in Deutschland und Österreich, weniger in der Schweiz, zu gefährlichen Pilzvergiftungen, sogar mit tödlichem Ausgange, geführt. Sie enthalten neben Helvellasäure, die in heissem Wasser löslich ist, aber nicht etwa zerstört wird, die sich aber beim Trocknen der Pilze verflüchtigt, wahrscheinlich noch ein unbekanntes, auf das Nervensystem wirkendes Pilzgift.

Die beiden Gifte erzeugen 4—8—10 Stunden nach dem Genuss der Pilze häufig heftiges Erbrechen und Durchfall, oft mit Blutbeimischungen. In leichteren Fällen erfolgt Erholung, oft mit etwas Gelbsucht. Schwere Vergiftungen erzeugen Leberschwellung, starke Gelbsucht, Bewusstseinsstörungen, Herzschwäche, oft mit tödlichem Ausgang. Sektionsbefunde zeigten Veränderung, Verfettung und Blutungen verschiedener Organe ähnlich den Amanita-Vergiftungen.

Erste Hilfe und ärztliche Behandlung berücksichtigen die gleichen Grundsätze wie bei Amanita-Vergiftungen. Lorcheln sollten niemals roh als Salat, sondern nur in abgebrühtem Zustande verwendet werden. Auch Herbstlorcheln sind verdächtig.

Note sur deux « *Collybia* » du groupe « *clusilis* ».

Une espèce nouvelle: « *C. pseudo-clusilis* ».

Par MM. M. Josserand et P. Konrad.

Le nom de *Collybia clusilis* appartient à la très longue série de ceux qui désignent plusieurs espèces. Deux d'entre elles nous sont bien

connues et nous nous proposons d'en donner ci-dessous la description détaillée.

Ces deux champignons sont voisins, mais il

est hors de doute qu'ils constituent deux bonnes espèces aussi distinctes qu'on peut le désirer. C'est d'ailleurs ce qui ressortira immédiatement de la comparaison de leurs caractères.

Ils ont la même taille médiocre, le même chapeau convexe mais déprimé ou même sub-ombiliqué, le même habitat, puisqu'ils croissent côte à côte, etc.; mais la première de ces espèces tire sur l'ocracé, alors que la seconde est plutôt grise; la première, en outre, possède une saveur âcre, alors que la deuxième est toujours insipide; d'autres différences seront mises en évidence plus loin.

La première est sûrement la *clusilis* de Bresadola (*Icon. Mycol.*, pl. 215). Cet auteur en donne un dessin dont le contour est fort bon si la couleur en est nettement trop jaune. Quant à sa description, elle est parfaite et définit exactement notre champignon. Cette *clusilis* Bres. est-elle celle des autres auteurs? Celle de Cooke? C'est probable (pl. 215—247). Celle de Gillet? Sans doute, en dépit de la gracilité de la figure qu'il en donne. Est-elle celle de Fries, en particulier, à qui on doit faire remonter la nomenclature? Ceci nous paraît au moins incertain et plutôt qu'épiloguer sur la probabilité ou l'improbabilité de l'identité entre la *clusilis* friesienne et la nôtre, nous croyons préférable de ne pas nous attarder à ces descriptions anciennes si brèves et si incomplètes que même en les lisant attentivement on n'y peut rencontrer aucune certitude. Il nous paraît meilleur de nous ranger aux côtés de Bresadola, bon mycologue, et de décrire notre espèce sous le nom de: *clusilis*, *sensu* Bresadola, nom qui, du moins, est pleinement utilisable puisqu'un bon dessin et une excellente description en fixent le sens sans équivoque.

Voyons, maintenant, notre deuxième *clusilis*, la *clusilis* à chapeau gris et à saveur douce. Il nous paraît presque certain que c'est celle de Quélet ¹⁾ et ce point de vue est partagé par M. le Dr R. Maire à qui nous en avons communiqué

des échantillons frais. Est-ce celle de Fries? Nous n'en sommes pas certains et croyons que son espèce est une espèce composite. Il nous paraît plutôt que c'est sa *C. cessans*, tout comme ce doit être la *cessans* de Barbier (*Bull. Soc. Myc. de France*, 1911, p. 175).

Néanmoins, comme aucune de ces descriptions ne cadre vraiment avec notre espèce, comme on peut dire autant de toutes celles que renferme le *Sylloge Fungorum* dûment compulsé et, bien qu'en règle générale nous n'aimions guère recourir à la création de noms nouveaux, il nous semble pourtant que, dans ce cas particulier, ce soit la seule solution possible et le seul moyen d'éclairer un peu ce groupe confus. Nous allons donc donner la description de cette deuxième espèce sous le nom de *Collybia pseudo-clusilis* Joss. et Konr. *sp. nova*.

* * *

Collybia clusilis

sensu Bres., *non alior.*, *non* Quélet.

Caractères macroscopiques: Chapeau 12–20–(35) mm. diam., orbiculaire, convexe-hémisphérique, *déprimé au centre dès le jeune âge*, puis franchement *ombiliqué*, plutôt ferme, peu charnu, presque membraneux, hygrophane, très sec, gris bistré ou *ocracé foncé*, pâlisant un peu par le sec, glabre (sans poils) mais non lisse: légèrement rugueux et parfois finement sub-squamuleux. Marge mince, nettement incurvée du début jusqu'à la fin, non striée, un peu fissile.

Culicule mal définie.

Chair très mince, fibreuse dans le pied, bistre alutacé quand imbue et blanchâtre isabelle quand déshydratée.

Lames espacées, un peu inégales: 1–3 lamelles; simples, *très larges*, assez épaisses, plus ou moins ventrues, souvent débordantes; sinuées-

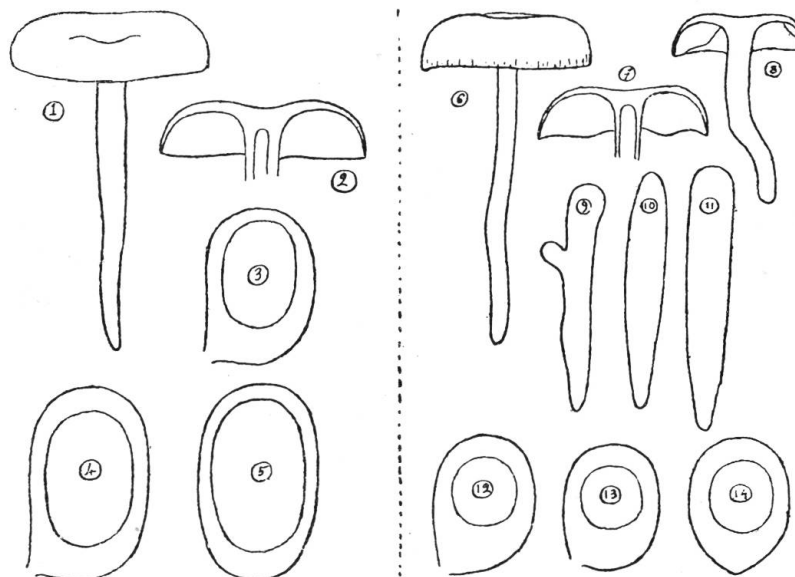
¹⁾ Ce semble être aussi la *Clusilis* de C. Red (Brit. Bas.).

adnées, parfois émarginées-uncinées; *isabelle*, *crème alutacé*. Arête très souvent érodée-irrégulière (non régulièrement serrulée).

Pied fibreux, cartilagineux, $20-35 \times 2-4$ mm., très souvent atténué de haut en bas, flexueux, vo-

lontiers comprimé, non bulbeux, tôt fistuleux, à peu près concolore au chapeau ou un peu plus pâle, sec, soyeux-glabrescent, à peine pruneux au sommet.

Spores en masse : blanches.



A gauche - *Collybia clusilis*. - 1 et 2, carpophores gr. nat. - 3 et 4, spores vues de profil ($\times 2000$). - 5, id. de face ($\times 2000$).

A droite - *Collybia pseudo-clusilis*. - 6, 7, 8, carpophores gr. nat. - 9, 10, 11, cellules marginales ($\times 500$). - 12 et 13, spores vues de profil ($\times 2000$). - 14, id. de face ($\times 2000$).

Caractères microscopiques: *Basides* 4-sporiques, $24-36-(46) \times 7-8 \mu$ sans compter les stérigmates; clavulo-cylindracées, ou sub-capitées.

Spores assez longuement elliptiques, à arête dorsale parfois légèrement infléchie (à peine sub-réniformes); de dimensions assez variables, voire à l'intérieur d'une même sporée; lisses, en général: 1 - guttulées, $(8,5)-9,5-11-(12,5) \times 5,5-6-(7) \mu$.

Cystides faciales nulles: *cellules marginales* absentes.

Revêtement piléique non différencié, formé d'hyphes progressivement plus denses que celles de la chair, à peine emmêlées, $5-7 \mu$ diam.

Trame des lames régulière, parallèle.

Propriétés organoleptiques: *Odeur* faible. *Saveur* nette, variant, selon les sujets, depuis farineuse-amarescente, jusqu'à farineuse puis franchement âcre et amère.

Propriétés chimiques: Le phénol, l'eau anilinée ne donnent aucune réaction sur les différentes parties du carpophore qui, par contre, devient entièrement noirâtre-ardoisé sous l'action d'une solution de sulfate de fer.

Habitat: En petites troupes, dans l'herbe et la mousse, au bord des bois (*Abies Douglasi*, *Cedrus Atlantica*, *Ulmus campestris*, etc.). Le Pré-Vieux, près Lyon (Josserand); Haut-Beaujolais (Pouchet, Battetta). Automne,

début de l'hiver; semble rare ou méconnue.

Comestibilité: Non recommandable à cause de sa saveur.

Observations: Petite espèce bien caracté-

risé par son chapeau déprimé-ombiliqué, ses lames grossières et sa saveur plus ou moins accentuée mais toujours très nettement perceptible.

(La fin au prochain numéro.)

Clarkeinda Medicii.

Ein neuer Pilz, vorläufig vom Verfasser so benannt.

Von Carlo Benzoni, Chiasso.

Vor einigen Wochen veranstaltete unser Verein für Pilzkunde für die Tessinerschulen drei in kleinern Rahmen gehaltene Pilzausstellungen, eine in Chiasso, eine in Lugano und eine weitere in Bellinzona.

Der Zweck dieser Ausstellungen war, die im Tessin am häufigsten vorkommenden Pilzarten den Lehrern und Lehrerinnen sowie auch den Schülern vor Augen zu führen.

Die nötigen Pilze wurden durch einige Mitglieder unseres Vereins, durch Lehrer und Schüler sowie durch einige «Sotto-ispettori forestali» des Kantons gesucht.

Die Saison für fleischige Pilze war aber bei uns im Tessin wegen der andauernden Trockenheit sehr ungünstig, und wenn schon viele Sammler Pilze suchten, so war doch die Ausbeute gering. Von verschiedenen Orten des Süd- und Nord-Tessins sind uns ziemlich viele Pilze zugesandt worden; die meisten waren aber alte, verwelkte Exemplare, von denen viele nicht mehr bestimmt werden konnten.

Trotz der anhaltenden Trockenheit ist es uns gelungen, in Chiasso mehr als 100 Sorten fleischiger Pilze auszustellen. *Amanita caesarea* war aber nur mit einem einzigen, fast verwelkten Exemplar vertreten, dafür hatten wir ansehnliche *Cortinarius*-arten und zwei Seltenheiten: zwei Exemplare (auch etwas verwelkte) von *Boletus Dupainii* Boud. und unseres in Frage kommenden bewunderungswerten neuen Pilzes.

In Lugano war der Mangel an Material noch viel schlimmer, dafür hatten wir einen

Teil der gesammelten Pilze der Ausstellung in Chiasso dazu genommen. In Bellinzona waren die fleischigen Pilzarten miserabel arm, dafür hatten wir die Ausstellung mit einem Teil eigener saftloser, holziger, korkiger, ledriger Porlinge und Rinderpilze ergänzt, mit welchen wirdieses Jahr noch ziemlich ausgekommen sind.

Der in Frage kommende neue Pilz wurde von unserm eifrigen Mitglied, Herrn Carlo Medici, Kondukteur der Società tram elettrici Mendrisiensi, auf Trift (Kalkboden) am Monte San Giorgio oberhalb Meride gefunden.

Als Herr Medici mir den Pilz sorgfältig überbrachte, war er noch ganz frisch und sogar in seiner Hülle noch ganz eingeschlossen. Oberhalb des Hutes war er kaum felderig-rissig-schuppig.

So gesehen hatte der fragliche Pilz grosse Ähnlichkeit mit einem sonderbaren, schirmlingähnlichen Egerling (*Psalliota lepiotoides* K. Sch.), der bei uns in manchen Jahren nicht selten ist.

Mein verstorbener Vater, obwohl in der Pilzkunde profan, ass diesen «straordinario prataiolo» vor dreissig Jahren schon. Mir selber war dieser schöne Egerling, als ich noch ein junger Dilettant war, auch schon als essbarer Pilz bekannt. Darum hatte ich unser Exemplar ohne weiteres als «*Agaricus* (*Psalliota*) *lepiotoides*» ausgelegt.

Am folgenden Morgen hatte aber der Pilz ein ganz anderes Aussehen. Natürlich bemerkte ich sofort, dass ich es mit einem mir gänzlich unbekannten Pilze zu tun hatte.