

Déception ou: "Ne cherchez pas à comprendre"

Autor(en): **Marti, F.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **31 (1953)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933679>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

siver chromgelber bis schwefelgelber, ausspitzender Basis. Nach Druck erscheint der Stiel schwärzlich überfaserter. Das schleimige Velum schwindet bald.

Das *Fleisch* ist im Hut weich, faserig, durchwässert, glasig, blaß, leicht nach Lachsfarbe neigend. Geruch fehlend, Geschmack mild.

Chemische Reaktionen: Der Fleischsaft verfärbt weißes Papier (ohne Chemikalien) intensiv weinrot bis Caputmortum. Diese Flecken sind dauerhaft und kaum mehr zu entfernen. Eisensulfat färbt das Fleisch lachsfarbig. Amoniaklösung färbt Hut und Fleisch schmutzgelblich. Auf Jodkali reagieren Hut und Fleisch kräftig und rasch weinrot. Sulfovanillin färbt das Fleisch augenblicklich und vorübergehend weinrot, später ausbleichend.

Die Fruchtkörper nehmen beim Eintrocknen eine derart schwarze, unansehnliche Farbe an, daß die Exsikkate kaum mehr erkennbar sind.

Sporen abgerundet spindelig, $18-24 \times 7-9 \mu$, mit mäßig dicker bis ziemlich dicker Membran, schwärzlich.

Basidien 4sporig $35-50 \times 8-12 \mu$, öfters mit einer Einschnürung zwischen dem breitgerundeten Kopfteil und der \pm bauchigen Mitte. Sterigmen 6μ hoch.

Cystiden: $130-150 \times 15-25 \mu$, zylindrisch, dünnwandig inkrustiert und die Basidien um ca. 60μ überragend.

Verwandtschaft: Dieser Pilz steht unter den europäischen Gomphidiusarten gleichsam in der Mitte zwischen *G. glutinosus* und *G. roseus*.

Vorkommen: Nicht selten unter Lärchen mit der er wohl in enger Lebensgemeinschaft (Symbiose) steht. In Arosa bis gegen 2000 m ü.M. standortstreu.

Déception ou: «Ne cherchez pas à comprendre»

De Mme F. Marti

Heureux les mycologues qui sont moins incrédules que moi et qui ont peu de littérature à leur disposition! Ainsi, ils ne sont pas tentés de fouiller les diagnoses des anciens auteurs et bien des déceptions leur sont épargnées. Vous pensez sans doute que je déraisonne, car, n'est-ce pas le désir de chacun d'entre nous de trouver le livre idéal nous permettant de déterminer rapidement et exactement les champignons? Ne vous est-il jamais arrivé d'être déprimés et de vous dire: «Fini la mycologie, c'est trop compliqué!» A moi, cela m'arrive de temps à autre et, au premier champignon que je rencontre, je sens mon cœur battre plus fort et mes «bonnes» résolutions s'envolent. *Russula nitida* Fr. fut la cause de mon dernier dépit. Lisez plutôt ce qui m'arriva.

Le Dr Haller d'Aarau, m'envoya une belle Russule de couleur rouge-pourpre-violacé, croissant, me disait-il, sous les bouleaux. A l'aide de la R. Monographie de J. Schaeffer je suis tombée infailliblement sur *R. nitida*. L'aspect brillant du chapeau, la couleur ocracée des lamelles et celle du pied, rose vers la base, la saveur douce, tous ces signes extérieurs ainsi que les caractères microscopiques correspondaient à la description de J. Schaeffer. Un seul caractère me faisait hésiter: la marge du chapeau de mon champignon n'était pas striée! Pourquoi n'ai-je pas passé là-dessus en me disant: «Il n'y a point de règle sans exception?» Par acquis de conscience, j'ai consulté la R. Monographie de Singer et là je lus, quant à la

saveur: douce, puis assez âcre, entièrement douce après de longues périodes de pluie; douce (ou amère) après la sécheresse. Cette phrase ne me satisfait guère. Ces deux mycologues n'étant pas d'accord sur ce point, voyons ce qu'en dit Melzer; il la dit «douce». Et Fries? puisqu'il en est l'auteur, il s'agit d'avoir son opinion et, voici ce que nous lisons: *R. nitida*, *nauseosa*, *subfoetens*, etc. donc, si je traduis bien: nauséeux ou qui donne envie de vomir, presque fétide. Je comprends de moins en moins et me demande si Fries avait le sens du goût et celui de l'odorat si mal développés ou si les auteurs modernes ont transformé sa Russule. Mais, puisque Fries cite Krombh. t. 66, jetons un coup d'œil dans son ouvrage. Là, nous trouvons notre champignon sous le nom de *R. cupreà* et classé dans les âcres. Je n'y comprends plus rien et comme Fries se réfère également à J. Ch. Schaeffer, *Fungorum in Bavaria* (1762-74) vérifions d'après ce que nous appelons notre «vieille Bible mycologique». En effet, la planche 254 représente une magnifique Russule qui a beaucoup de ressemblance avec la nôtre. Cependant, J. Ch. Schaeffer était prudent et modeste. Il décrivait et peignait les champignons, les numérotait, mais, notait au-dessous: *Hat in Bayern keinen Namen*. Quelle bonne leçon de modestie! Dire que j'étais sur le point de créer une variété de *R. nitida*, je l'aurais nommée *R. nitida f. Halleri* (espèce douce, bord du chapeau lisse).

Ne vous ai-je pas dit dernièrement que j'ai mauvais caractère? voilà que l'ironie s'en mêle. Heureusement que les «Grands de la mycologie» ne daignent pas lire les articles populaires de ce bulletin sans quoi je risquerais fort de m'attirer les foudres de ces dieux que je m'étais permis de railler un peu! J'en frémis et n'ose y penser ...

Kleine Speisepilzfloristik der Innerschweiz für 1953

Diejenigen Pilzfreunde, die ihre Erwartungen und Hoffnungen für das eben ablaufende Jahr etwas zu hoch geschraubt hatten, mußten in der Folge einige recht empfindliche Enttäuschungen in Kauf nehmen.

Während die *Morcheln*, wenn auch etwas spät, so doch in verhältnismäßig reichem Maße erschienen, wobei diesmal auch die Arten der Conicagruppe mit einem erfreulichen Beitrag partizipierten, fiel die Ausbeute des sehr geschätzten *Aderbecherlings* erstmals nach drei guten Jahren merklich ab. Stark fühlbar machte sich das Ausbleiben des beliebten *Märzellerlings*, von welchem nur vereinzelte Exemplare kaum anders als zufällig eingebracht wurden. Die *Mairitterlinge* zeigten sich in recht bescheidenen Mengen, wogegen ihr Zeitgenosse, der *Frühjahrsrötling*, von vereinzelt Funden abgesehen, praktisch wegblieb. Wirklich befriedigend war die Ernte des *Eierpilzes*, wenn sie auch nicht mehr annähernd das Ausmaß des Vorjahres erreichte. Ordentlich Leben in die Bude kam dann erst Mitte Juli mit der *Perlpilzschwemme*. Dem Liebhaber dieser Wulstlingsart lief darob das Wasser im Munde zu Teichen zusammen, und gar mancher hätte sich gerne noch zwölf Hände und sechs Mägen zugelegt; erstere um den gewaltigen Segen zu bergen, letztere im Bestreben, der dadurch bedingten Verdauungskonjunktur gerecht werden zu können. Zu jener Zeit schien es tatsächlich, als wollte die Natur kopfstehen, denn der aufmerksame Sammler konnte beobachten, daß