Boletus miniatoporus Secr. also doch nicht ganz harmlos?

Autor(en): **Nüesch, Emil**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **12 (1934)**

Heft 8

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934536

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

national de Botanique de Paris (1900); cinq ans plus tard, une Commission est nommée au Congrès de Vienne (1905); cinq ans après, la dite Commission rapporte au Congrès de Bruxelles (1910), et les règles de la nomenclature sont adoptées. *Elles fixent le point de départ de la nomenclature des champignons supérieurs à Fries, Systema mycologicum (1821).* « Ces règles sont inspirées par le désir « de n'apporter que le moins de changements « possibles à la nomenclature la plus générale- « ment adoptée.» (R. Maire.) Que ces règles soient bonnes ou mauvaises, qu'elles soient justes ou injustes, est une question d'appréciation personnelle, mais question sans importance. Ce qui importe, c'est qu'elles existent, qu'elles ont été adoptées par la majorité du Congrès international de Botanique de Bruxelles en 1910 et confirmées — et non infirmées — par les congrès internationaux ultérieurs. Le mycologue qui ne s'y conforme pas est comme un anarchiste qui ne se soumet pas aux lois de son pays.

Il faut donc remonter à Fries, Syst. myc., pour savoir si notre champignon doit s'appeler *Boletus erythropus.* S'il y est décrit sous ce nom d'une façon sûrement reconnaissable, il faut l'accepter. Si ce n'est pas le cas, il faut rechercher dans la littérature le premier nom, postérieur à 1821, qui correspond sûrement au champignon.

Or, nous lisons dans Fries, Syst. myc., I, p. 391 (1821):

« *Boletus luridus* ..... stipite crasso reticu- « lato rubro »,

et plus loin:

« *β. Boletus erythropus*, pileo fusco-umbrino « decolore, stipite attenuato furfuraceo.»..... « Stipite tenuori, punctis minutis squamulosa « nec reticulato a priori differt.»

Que peut-on désirer de plus clair et de plus concluant? Les questions de référence sont secondaires; ce qui importe, c'est la description des champignons vus par Fries (v. v.):

Pied épais, réticulé de rouge = *Boletus luridus.*

Chapeau brun-foncé, pied atténué et pointillé = *Boletus erythropus;* diffère du précédent, donc de *Boletus luridus*, par le pied plus ténu, ponctué de fines squamules, non réticulé.

Si l'on ne reconnaît pas dans cette description parfaite, quoique sommaire, notre *Boletus erythropus*, c'est que l'on ne veut pas voir ce qui est.

Pour conclure, notre champignon doit s'appeler, conformément à la tradition et à l'antériorité, *Boletus erythropus* Fries; *Boletus miniatoporus* Secretan tombe en synonymie.

Cette question est pour nous si simple et si claire, que nous n'y reviendrons plus.

Boletus miniatoporus Secr. also doch nicht ganz harmlos?

Von Emil Nüesch, St. Gallen.

In der letzten Nummer dieser Zeitschrift schreibt Br. Hennig in einem Artikel « Zur Geniessbarkeit einiger Pilze » auf Seite 102 unter anderem: « Wie ich schon vor zwei Jahren an dieser Stelle (Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde, Jahrgang 1932, Nr. 11, Seite 170) ausführte, enthalten beide Pilzarten (Boletus erythropus Fr. = miniatoporus Secr. und luridus Schaeff.) *Giftstoffe*, die beim starken Kochen zerstört werden. Beide Pilze rufen, *roh* als Salat mit Essig und Öl genossen, *schwere Vergiftungen* hervor. Unschädlich dagegen sind sie als Salatpilze, wenn sie vorher gekocht worden sind.» (Hervorhebungen von mir. E. N.). Dieser Erklärung Hennigs füge ich bei, dass die von mir beobachteten Vergiftungsfälle sich ebenfalls auf *Rohkostproben* bezogen.

Wenn es sich aber wirklich so verhält, wie Hennig behauptet, dass die beiden genannten

Pilze roh genossen *Vergiftungen* bewirken, *dann sind sie eben giftig!* Es erscheint darum unverständlich, wie derselbe Autor einige Zeilen vorher sagen kann, dass die Frage der Geniessbarkeit der beiden Pilze « *unbedingt* im positiven Sinne zu beantworten ist». Im Gegenteil! Wenn dem so ist, wie Hennig selber schreibt, dann ist die Geniessbarkeit sogar *sehr bedingt*. Die Geniessbarkeit ist an die Bedingung geknüpft, dass diese Pilze zuerst durch Garkochung unschädlich gemacht werden. Wenn Hennigs Angaben richtig sind, dann wäre es unverantwortlich, zukünftig kurzweg zu erklären: Hexenröhrlinge und Schusterröhrlinge sind essbar. Die Volksaufklärung müsste dann vorsichtigerweise lauten: Hexenröhrlinge und Schusterröhrlinge sind *roh* genossen *giftig*, dagegen im *gekochten* Zustande *geniessbar*.

Warten wir ab, was die Nachprüfung von Hennigs Befund ergibt.

Die experimentellen chemischen Reaktionen bei Täublingen.

(Schluss.)

5. Eine 10%ige Ammoniaklösung (NH_3) — ich ziehe eine 30%ige vor — färbt nach Melzer *drimeia* besonders im Hutfleisch und Lamellenniveau, auch die Lamellen selbst rot, besonders im überreifen Zustand. Die Reaktion kann sehr wertvoll sein zur Unterscheidung der Art von *Quéletii*- und *sanguinea*-Formen, ist aber leider keineswegs konstant, ihr Ausbleiben kann also auch irreführen. Etwas zuverlässiger erhält man fast dieselbe Reaktion nach meinen Erfahrungen mit Natronlauge. Nur *fallax* gibt, soweit ich feststellen konnte, die gleiche Reaktion mit Laugen, aber ebenfalls nicht zuverlässig.

6. *a*-Naphtol (*a*-Na, eine Messerspitze voll gelöst in 2 ccm Alkohol und 4 ccm Wasser) gibt generell eine mehr oder weniger reine und intensive violette bis indigo-tintenblaue Reaktion, am intensivsten, wie scheint, auf der Spitze des Stiels. Nach Melzer soll *paludosa* zum Unterschied von *decolorans* nur sehr schwach und langsam, *aurora* und *mustelina* fast gar nicht reagieren: nach meinen Erfahrungen weder im Negativen bei *paludosa* und *mustelina* noch im Positiven bei *decolorans* u. a. völlig zuverlässig und doch bei vorsichtiger Anwendung in vielen Fällen ein recht wertvolles Erkennungsmittel; am zuverlässigsten finde ich die negative Probe bei *fellea* und *amethystina*. Meine sonstigen negativen Erfahrungen mit *parazurea*, *alutacea*, *fallax* und *Quéletii* bedürfen noch der Nachprüfung an reichlicherem Material.

7. Anilin — Melzer empfiehlt Anilinwasser, ich verwende reines Anilinöl — färbt *xerampelina* zusehends intensiv kupferrot und ist neben $FeSO_4$ ein hervorragendes Mittel zur Erkennung, ja Entlarvung dieser formenreichen Art. Singer erwähnt ausserdem eine « tiefblutrote » Anilinreaktion von *Melzeri* ohne Zeitangabe. Für *adusta* und *albonigra* konnte ich eine ähnliche rasche Reaktion feststellen. Ich habe weiter festgestellt, dass mit Anilinöl die meisten Arten auf Fleisch und Lamellen reagieren, nur wesentlich langsamer, meist erst nach einer oder selbst mehreren Stunden, und verschieden in der Farbe, teils ebenfalls satter, fast rot wie Kupfer oder Chromtrioxyd (CrO_3), teils blasser etwa wie Chromorange. Ausser dieser langsamen Färbung tritt bei einer Anzahl Arten, besonders auf den Lamellen, teilweise aber auch auf dem Fleisch eine raschere zitrongelbe Färbung ein, die später in Orange oder Rot, aber auch in Oliv, Meergrün und Blauschwarz übergehen kann. Letztere Färbungen erhält man besonders auf den nicht direkt betupften Lamellen, zu denen Anilinöl durchgesickert oder in Dampfform — Anilindampf dringt z. B. leicht durch mehrere Lagen Papier durch, man