Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 10 (1932)

Heft: 2

Artikel: Die Ausstellung des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde an der Hyspa in Bern vom 24. Juli bis 20. September 1931 [Fortsetzung]

Autor: Habersaat, E.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934820

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

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

Die Ausstellung
des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde an der Hyspa in Bern vom 24. Juli bis 20. September 1931.

Von E. Habersaat, Bern.

(Fortsetzung.)

Die gefährlichsten Giftpilze liefert nun wieder die Gattung Amanita, gefährlich, weil einzelne Arten tödlich wirken, gefährlich aber auch, weil die Verwechslung dieser giftigen Amanita-Arten mit guten Speisepilzen eine sehr grosse ist. Daher auch die Tatsache, dass die weitaus meisten Fälle von Pilzvergiftungen auf den Genuss von Amanita-Arten zurückzuführen sind, und zwar ist es fast immer Amanita phalloides und seine Varietäten, Grüner Scheidenknollenblätter-Pilz, Weisser Scheidenknollenblätterpilz und Amanita virosa (Fr.), Spitzhütiger Scheidenknollenblätterpilz.

Wie schon der Name andeutet, sind alle diese Pilze durch die freie, lappig-häutige Scheide am Grunde des Stieles gekennzeichnet. Die Form des Hutes ist bei den ersten gewölbt, beim spitzhütigen erst spitz kegelförmig, später glockig ausgebreitet.

Diese drei Pilze zu kennen ist für den Pilzsammler von grösster Wichtigkeit. Genaue Beschreibungen finden sich in der Zeitschrift für Pilzkunde: siehe Liste.

Der Grüne Scheidenknollenblätterpilz findet sich in allen Wäldern, wenn auch nicht häufig zu einer Zeit, da die besten Speisepilze ihre grösste Entwicklungsperiode aufweisen. In Haltung, Form und Färbung ein verlockend schöner Pilz, den weissen Champignons sehr ähnlich, verleitet er sicher den Nichtkenner sehr leicht zu der Meinung, hier einen guten Speisepilz vor sich zu haben. Der mehr oder weniger silberig glänzende, im trockenen Zustande oft fast satinierte Hut, mit bräunlicher oder schwärzlich faseriger Mitte, erinnert ganz an die seidenfaserigen Hüte gewisser Champignonarten. Wohl die meisten Vergiftungen mit phalloides rühren daher auch von Verwechslungen dieser Art her, und doch sind die Unterscheidungsmerkmale zwischen den beiden Arten ganz wesentliche.

Knollenblätterpilze: Hut anfangs halbkugelig, dann schwach gewölbt bis verflacht, olivgrün, gelblichgrün bis graugrün, oder ganz weiss, mehr oder weniger klebrig, am Rande heller. Stiel steckt mit dicker wulstiger Basis in einer häutigen, mehr oder weniger lappigen Scheide, ist schlank, biegsam, nicht fleischig, sondern ausgestopft bis hohl. Der Ring ist hängend häutig. Lamellen weiss, höchstens etwas grünlich oder gelblich, niemals farbig rötlich oder bräunlich. Fleisch weiss. Champignon: Hut gewölbt bis abgeflacht, oft mehr oder weniger abgeplattet, selten halbkugelig, seidenfaserig oder schuppig, trocken, auch feucht nicht schleimig, in der Farbe weiss-gelblich-bräunlich-dunkelbraun. Der Stiel ist schlank oder gedrungen, zylindrisch-keulig oder bauchig, mit knolliger, abgestutzter oft zugespitzter Basis ohne häutige Scheide, fleischig, nicht ausgestopft, selten hohl. Lamellen sind anfangs blass fleischfarben, dann rosa-fleischrot-braun, zuletzt immer schwarzbraun. Fleisch weiss, oft gelb oder rot verfärbend.

Weitere Verwechslungsmöglichkeiten mit dem Grünen Scheidenknollenblätterpilz ergeben sich, wenn bei der Beurteilung der

Pilze in erster Linie auf die Farbe des Hutes abgestellt wird. Statt des Blaugelben Täublings, *Russula cyanoxantha* (Schaeff.) mit gewölbtem oder flachem, klebrigem, erst violettem oder purpurolivgrünem, aber auch mit bläulichem, stahlblauem bis mattgrünem Hute, kann von Nichtkennern leicht der gefährliche phalloides geerntet werden. Oder der Grüntäubling, *Russula virescens* (Schaeff.), mit erst kugeligem, dann flach gewölbtem, spangrünem bis gelblichgrünem Hut, wenn dieser statt wie gewöhnlich rissig-felderig, mehr flockig ausgebildet ist, gibt zu Verwechslungen mit phalloides Anlass. Immerhin sollten diese Täublinge am Fehlen von Ring, Knolle und Scheide sowie an den dicken, zerbrechlichen Lamellen als solche zu erkennen sein.

Schon grösser ist dann die Ähnlichkeit zwischen den weissen Amanita-Arten, *Amanita verna* (Bull.), Weisser flachhütiger Scheidenknollenblätterpiiz, und *Amanita virosa* (Fr.), Spitzhütiger Knollenblätterpilz, und einigen Lepiota-Arten. *Lepiota excoriata* (Schaeff.), Geschundener Schirmling, mit anfangs eiförmigem, dann ausgebreitet fast glattem, weisslichem, in der Mitte schwachbräunlichem Hut, mit deutlichem Ring und Knolle und den weissen, dichtstehenden Lamellen, besitzt, wenn die Huthaut noch wenig zerrissen, in Farbe und Haltung eine gewisse Ähnlichkeit mit diesen Amanitaarten.

Auf jeden Fall sollte der Anfänger im Pilzsammeln in allererster Linie auf die gefährlichen Knollenblätterpilze seine ganze Aufmerksamkeit richten. Aber auch der gute Pilzkenner hüte sich beim Einsammeln von Pilzen, allzu sicher zu sein, und prüfe alle zweifelhaften Arten lieber zweimal, bevor er sein Urteil abgibt.

Eine ganze Tabelle war den Morcheln und Lorcheln gewidmet, nicht etwa aus dem Grunde, weil hier die Verwechslungsmöglichkeit mit Giftpilzen sehr gross ist, sondern um hier auf Tatsachen aufmerksam zu machen, die eben noch sehr strittig sind.

Alle Morcheln zählen zu den geschätztesten Speisepilzen und werden als Delikatesse auf dem Markte auch dementsprechend bezahlt. Sie haben zudem den grossen Vorteil, dass sie zu einer Zeit erscheinen, wo andere Pilze, namentlich die gefährlichen Giftpilze, noch nicht zu finden sind und daher eine Verwechslung mit Giftpilzen kaum möglich ist. Die gleichzeitig im Frühjahr zu findende Speiselorchel, *Gyromitra esculenta* (Pers.) sowie der ebenfalls giftige Kronenbecherling, *Plicaria coronaria*, unterscheiden sich von den Morcheln so stark, dass eine Verwechslung fast ausgeschlossen erscheint. Wenn nun in letzter Zeit verschiedene und gefährliche, ja sogar tödlich verlaufene Pilzvergiftungen nach Genuss von Lorcheln konstatiert wurden, so rührt dies daher, dass die Giftigkeit dieser Pilzarten nicht erkannt oder, was noch schlimmer ist, von sehr vielen Pilzsammlern und Pilzkennern immer wieder bestritten wird. Wir haben es hier mit ähnlichen Verhältnissen zu tun wie beim Fliegenpilz und Pantherpilz. Hier wie dort gibt es immer wieder Leute, die nachweisen, dass ihnen der Genuss der Pilze nicht geschadet hat. Dies ist aber noch gar kein Beweis dafür, dass die Pilze nicht giftig sein könnten. Wie bei andern Giftstoffen, man denke nur an Opium, Morphium etc., ist auch hier die Wirkung nicht bei allen Personen die gleiche. Es mag vorkommen, dass der Genuss von Lorcheln oder Becherlingen keine schlimmen Folgen zeigt, unter andern Verhältnissen aber, namentlich wenn die Pilze roh oder in allzu grossen Mengen genossen werden, treten dann die Vergiftungserscheinungen, unter Umständen eben mit tödlichem Ausgange, auf. Ursache der Vergiftung ist dann eben die falsche Auslegung durch die Pilzkenner. Auf jeden Fall ist Vorsicht beim Genusse dieser Pilze sowie auch bei den übrigen Lorcheln am Platze, und die Regel, keine unabgebrühten

Lorcheln zu geniessen, hat sicher mehr Sinn, als manche nicht auszurottende sogenannte Pilzregel.

Hierzu erschienene Artikel in der Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde:

A. Knapp, Die Morcheln, Jahrg. 1923, Heft 1.
Fr. Ritter, Champignons mit Karbolgeruch, Jahrg. 1923, Heft 2.
W. Süss, Speisemorchel, Jahrg. 1923, Heft 2.
W. Süss, Plicaria coronaria, Jahrg. 1923, Heft 3.
J. Schifferle, Noch einmal der Kronenbecherling, Jahrg. 1924, Heft 10.
A. Knapp, Über Speisemorcheln, Jahrgang 1925, Heft 7.
A. Knapp, Vom Kronenbecherling, Jahrg. 1925, Heft 7.
A. Knapp, Gyromitra Fries, Jahrg. 1928, Heft 2.
G. Nyffeler, Kronenbecherling, Jahrg. 1931, Heft 2.
G. Grau, Der Kronenbecherling, Jahrg. 1931, Heft 4.
L. Schreier, Der Kronenbecherling, Jahrg. 1931, Heft 4.
A. Berlincourt, Pézize étoilée, Jahrg. 1931, Heft 3.
L. Schreier, Verdächtige Lorcheln, Jahrg. 1931, Heft 5.
E. Nüesch, Gewölbter Scheiden-Knollenblätterpilz, Jahrg. 1925, Heft 12.
E. Nüesch, Saum-Knollenblätterpilz, Jahrg. 1926, Heft 1.
P. Konrad, Les champignons vénéneux, Jahrg. 1926, Heft 9.
A. Knapp, Grüner Scheiden-Knollenblätterpilz, Heft 1929, Heft 7.
A. Knapp, Gelber Saum-Knollenblätterpilz, Jahrg. 1929, Heft 8.
A. Knapp, Weisser Saum-Knollenblätterpilz, Jahrg. 1929, Heft 9.
A. Knapp, Flachhütiger Scheiden-Knollenblätterpilz, Jahrg. 1929, Heft 11.
A. Knapp, Pantherwulstling, Jahrg. 1930, Heft 1.
A. Knapp, Fliegenpilz, Jahrg. 1930, Heft 3.
A. Knapp, Der Grüne Knollenblätterpilz, Jahrg. 1930, Heft 10.
H. Walty, Noch einmal Psalliota, Jahrg. 1931, Heft 3, 4 und 5.

* * *

Der Nährwert der Pilze.

Die rechte Seitenwand der Ausstellung befasste sich mit dem Nährwert der Pilze. Vier Tabellen zeigten in graphischer Darstellung die chemische Zusammensetzung der Pilze, verglichen mit den wichtigsten pflanzlichen und tierischen Nahrungsmitteln, sowie den Geldwert derselben. Darunter waren Materialpräparate über die chemische Zusammensetzung einiger Nahrungsmittel und frischer und gedörrter Pilze ausgestellt, die uns in verdankenswerter Weise von Herrn Hiller-Mathys, Lehrmittelgeschäft in Bern, zur Verfügung gestellt wurden. Der Tisch zeigte eine prächtige Kollektion konservierter Pilze, hergestellt von Frau Schreier-Schaad in Biberist.

Wenn wir den Nährwert eines Nahrungsmittels bestimmen wollen, müssen wir seine Wirkung im menschlichen Körper kennen. Bekanntlich bewirken die Nahrungsmittel, wenn sie in unsern Körper gelangen, zweierlei. Einmal werden sie im Körper durch den eingeatmeten Sauerstoff verbrannt, erzeugen Wärme, die im Körper direkt verwendet wird oder dann nach Umsetzung in mechanische Arbeit als Muskelkraft zur Auswirkung kommt. Ein anderer Teil der Nahrung liefert unserem Körper das nötige Baumaterial zum Aufbau von Blut- und Muskelsubstanz. Wärmelieferanten sind für unsern Körper in erster Linie die Fette und die Kohlehydrate (Stärke und Zucker); Aufbaustoffe unseres Körpers sind Wasser, Eiweiss und Nährsalze.

Fette und Kohlehydrate, welche nur aus Kohlenstoff, Sauerstoff und Wasserstoff bestehen, verbrennen im Körper restlos zu Wasser und Kohlensäure. Verbrennt man nun auf künstlichem Wege solche Nahrungsmittel und fängt das entstandene Wasser sowie die Kohlensäure auf, so kann aus der Menge dieser Verbrennungsprodukte der Energiewert jedes Nahrungsmittels berechnet werden. Die Eiweissstoffe verbrennen in unserm Körper ebenfalls, und zwar in der Weise, dass die einzelnen Körperteile regelmässig abgebaut, verbrannt, und wieder aufgebaut werden. Bei der Verbrennung der Eiweissstoffe, der Proteine, sowohl im Körper als auch im Verbrennungsapparat, entstehen

aber neben Wasser und Kohlensäure, weil die Eiweissstoffe ausser Kohlenstoff, Sauerstoff und Wasserstoff noch Stickstoff enthalten, weitere Verbrennungsprodukte, wie Stickoxyd, salpetrige Säure und Salpetersäure. Im Körper werden diese Verbrennungsprodukte im Harn und Kot ausgeschieden, also nicht verwertet; sie dürfen bei der Bestimmung des Energiewertes eines Nahrungsmittels nicht mitgerechnet werden.

Durch Verbrennung der Nahrungsmittel in der sogenannten kalorischen Bombe hat man nun den Energie- oder Nährwert aller Nahrungsmittel bestimmt, und zwar wurde als Mass die Kalorie gewählt, d. h. diejenige Wärmemenge, die notwendig wäre, um einen Liter Wasser von 0 auf 1 Grad Celsius zu erwärmen.

Genaue Messungen haben ergeben, dass für
1 Gramm Eiweiss . . . . . = 4,1 Kalorien
1 Gramm Fett . . . . . = 9,3 Kalorien
1 Gramm Kohlehydrat . . . = 4,1 Kalorien
zu setzen ist.

Kennt man die chemische Zusammensetzung eines Nahrungsmittels, so lässt sich daraus sein Nährwert leicht berechnen.

100 Gramm Brot enthalten z. B. in runden Zahlen im Mittel etwa

			Kalorien
8 Gramm Eiweiss	= 8×4,1	=	32,8
40 Gramm Kohlehydrat	= 40×4,1	=	164,0
Spuren von Fett		=	0,0
Total Nährwert in Kalorien		=	196,8

oder mit andern Worten: 100 Gramm Brot liefern in unserm Körper verbrannt gleichviel Wärme, wie nötig wäre, um 196,8 Liter Wasser von 0 auf 1 Grad Celsius zu erwärmen.

Nun werden aber die Nährstoffe in unserem Körper nicht restlos ausgenützt, ergeben also nicht soviel Wärmeeinheiten, wie die Berechnung ergibt. Es tritt ein grosser Wärmeverlust ein, der bei den verschiedenen Nährstoffen sehr verschieden ist und zwischen 1—40 % schwanken kann. Wir nennen den errechneten Kaloriengehalt der Nährstoffe oder Nahrungsmittel die Rohkalorien, den für unsern Körper aber ausnützbaren Kaloriengehalt die Reinkalorien.

Wichtig für die Ernährung und die Beurteilung eines Nahrungsmittels ist ferner der Umstand, dass die einzelnen Nährstoffe Eiweiss, Fett und Kohlehydrat einander gegenseitig vertreten können, indem unser Körper seinen Wärmeenergiebedarf sowohl aus der Zerlegung von Fett als auch von Kohlehydrat oder von Eiweiss beziehen kann, jedoch mit einer gewissen Einschränkung. Fett und Kohlehydrat können restlos durch Eiweiss ersetzt werden, nicht aber Eiweiss durch Fett und Kohlehydrat. Unser Körper braucht zum Aufbau und zum Ersatz verbrauchter Blut- und Körpersubstanz täglich neues Baumaterial, das nur aus Eiweiss bestehen kann, weil nur das Eiweiss den nötigen Stickstoff liefert. Das bedeutet somit, dass der Stickstoffgehalt unseres Körpers immer der gleiche bleibt und dass dieser Stickstoffgehalt täglich erneuert werden muss, dass also unsere Eiweisszufuhr nie unter ein bestimmtes Minimum heruntersinken darf, wenn der Körper nicht Schaden leiden soll. Nach neuesten Forschungen genügt es, um das Stickstoffgleichgewicht aufrechtzuerhalten und eine genügende Ernährung zu gewährleisten, wenn ein erwachsener Mensch täglich etwa 70—80 Gramm Eiweissnahrung zu sich nimmt. Wird dieses Minimum unterschritten, so müssen die Organe auf die Dauer Schaden leiden, da der tägliche Mindestverbrauch an Eiweiss dann nicht mehr ausreichend ersetzt wird.

Allzu grosser Überschuss an Eiweissnahrung wirkt anderseits schädigend auf die Organe des Körpers, weil ein Überschuss an Eiweisssäuren, hauptsächlich in Form von Harnsäure, im Körper sich ansammelt und Ursache verschiedener Krankheiten, wie Gicht usw., sein kann. Im Hungerzustande lebt der Körper von seinem eigenen Bestande, d. h. er zehrt zunächst die aufgespeicherten Fettreserven auf und verbrennt sie, um die nötigen

Kalorien zu beschaffen. Dann wird auch der Eiweissbestand angegriffen und zum Teil aufgebraucht. Zur Gesunderhaltung ist ein tägliches Minimum von Nahrungszufuhr in richtiger Zusammensetzung absolut notwendig. Ein erwachsener Mensch braucht im Tag zirka 3000 Rohkalorien in Form von Nahrung, welche rund 2900 Reinkalorien ergeben.

Bei der Ernährung spielt noch ein weiterer Umstand eine sehr wichtige Rolle. Die Eiweissforschung hat gezeigt, dass die Eiweiss- oder Proteinstoffe aus einer grossen Anzahl von Aminosäuren aufgebaut sind, von denen für den Aufbau des menschlichen Körpers namentlich das Lysin und das Tryptophan von grösster Wichtigkeit sind, während gewisse andere Aimnosäuren sich an diesem Aufbau gar nicht beteiligen, auch wenn sie mit der Eiweissnahrung in unsern Körper gelangen. Die Art der Zusammensetzung der Eiweissstoffe ist daher für die Wertbemessung eines Nahrungsmittels von grosser Wichtigkeit.

Viele Eiweisskörper sind arm an Lysin und Tryptophan und daher für unsere Ernährung minderwertig; wieder andere dagegen sind sehr reich an diesen Säuren, wie z. B. Fleisch und Milch, sie sind hochwertig. Ungenügend sind z. B. die Eiweissstoffe der Getreidearten aus Mangel an Lysin und Cystin, minderwertig die Eiweisskörper der Hülsenfrüchte mit Ausnahme der Sojabohne; ebenfalls ungenügend sind die Eiweissstoffe der Gemüsearten und wahrscheinlich auch der Pilze. Letztere sind allerdings noch wenig untersucht. Vollwertig dagegen sind Milch- und Fleischeiweiss.

Von grosser Bedeutung für die Ernährung, besonders für den Aufbau der Blut- und Körpersubstanz, sind dann wieder die Mineralsalze. Sie müssen in genügender Menge und in richtiger Zusammensetzung unserem Körper zugeführt werden. Bei der Verbrennung der Nahrungsmittel in unserem Körper, ganz besonders bei der Verbrennung von Eiweiss, entstehen neben Wasser und Kohlensäure noch Aschenbestandteile und, wie erwähnt, namentlich Säuren. Säureüberschuss im Körper erzeugt aber Krankheiten, welche den Namen Acidosis führen. Die Aschen der Blätter, Gemüse, von Obst usw. enthalten nun Basen, das Gegenteil von Säuren. Diese Basen verbinden sich im Körper mit den Säuren zu neutralen Salzen, sie neutralisieren die Säuren, machen sie damit unschädlich und, da diese Salze meist löslich sind, können sie leicht aus dem Körper ausgeschieden werden. Basenüberschuss ist für den Körper nicht schädlich.

Für eine richtige, gesunde Ernährung ist es daher von Wichtigkeit, durch richtige Auswahl der Nährstoffe für genügende Basenzufuhr zu sorgen. Fleischnahrung, Samen und Getreidenahrung liefern Säureüberschuss, Blätter, Gemüse, Obst dagegen Basenüberschuss. Die Nährsalze der Pilze sind noch zu wenig erforscht, um über ihren Charakter ein definitives Urteil abgeben zu können. Immerhin deutet ihr ganzer Aufbau, ihre chemische Zusammensetzung eher dahin, dass sie wahrscheinlich eher Säurelieferanten sein werden.

Bis vor wenigen Jahren glaubte man, dass die Ernährung unseres Körpers durch Eiweiss, Kohlehydrate, Fett und Nährsalze genügend garantiert werde. Seit 1908 aber wissen wir, dass ausser den genannten Nährstoffen in den Nahrungsmitteln noch andere lebenswichtige Stoffe vorhanden sein müssen. Man bezeichnet sie mit dem Namen Ergänzungsstoffe oder Vitamine, von Vita = Leben. Fehlen diese Ergänzungsstoffe z. B. bei einseitiger Ernährung mit Reis, auch wenn die chemische Zusammensetzung des Nahrungsmittels vollständig genügend ist, so treten nach einiger Zeit gefährliche Erkrankungen auf. Vitaminhaltige Nahrung aber verhütet oder heilt solche Erkrankungen. Die Untersuchung der einzelnen Nahrungsmittel auf Vitamine ist eine sehr schwierige und verwickelte, da sie nicht auf chemischem, sondern nur auf physiologischem Wege vorgenommen

werden kann. Man füttert Tiere mit vitaminfreier Nahrung und macht sie dadurch künstlich krank. Nun füttert man die kranken Tiere mit bestimmten Nahrungsmitteln und beobachtet, ob und wann die Krankheit wieder verschwindet. Verschwindet sie sehr schnell, so ist das verfütterte Nahrungsmittel sehr vitaminreich; verschwindet sie langsamer, so ist wohl Vitamin vorhanden, aber nur wenig; verschwindet sie aber gar nicht, so fehlt dem betreffenden Nahrungsmittel das Vitamin. Über die Zusammensetzung der Vitamine geben diese Versuche aber keinen Aufschluss.

(Fortsetzung folgt.)

Notes critiques sur quelques Champignons du Jura.

Par M. P. Konrad, Neuchâtel[1]).

Marasmius fuscopurpureus Fries.

Synonyme: *Marasmius terginus* Fries.

Le 23 septembre 1930, nous trouvions, dans un bois feuillu bordant la Moselle à Liverdun, près de Nancy, en compagnie de MM. R. Maire, Godfrin et Seyot, un joli *Marasmius*, de la section des *Radicosi Levipedes* de Quélet, croissant sur feuilles tombées de hêtre.

M. R. Maire, qui connaissait l'espèce, en fit *Marasmius fuscopurpureus*. De notre côté nous étions aussi en présence d'une ancienne connaissance des bois de hêtres du Jura, que nous avions déterminée en son temps *Marasmius terginus*.

Qu'en est-il exactement? Nous avons examiné cette question et avons communiqué quelques semaines plus tard les résultats auxquels nous sommes arrivés, à M. R. Maire, que nous avons eu plaisir de revoir lors de la session de la « Soc. Myc. de France », au Havre, en octobre 1930. M. R. Maire a bien voulu se déclarer d'accord avec nos conclusions.

Nous nous souvenons fort bien que lorsque nous avons déterminé nos spécimens du Jura, il y a une dizaine d'années, nous avions hésité entre *fuscopurpureus* et *terginus* et rejeté le premier de ces noms spécifiques parce que Quélet et ses disciples (Bigeard et Guillemin, Costantin et Dufour, etc.), en font une espèce à suc sanguin-noirâtre.

Or, nous voyons que Quélet met son *fuscopurpureus* en synonymie avec *varicosus*, lequel, suivant Fries, a le pied plein d'un suc noir-sanguin, tandis que Fries dit expressément « sans suc » de *fuscopurpureus*.

Marasmius varicosus, que nous ne connaissons pas, ne paraît pas être synonyme de *Marasmius fuscopurpureus*. Boudier, Pl. 72, de même que Cooke d'après Boudier, en publient des planches représentant une espèce différente, à chapeau mamelonné, à spores plus petites et croissant dans l'herbe. M. Chauvin, sous le titre « Un Marasme rare, *Marasmius varicosus* », décrit dans « Bull. Soc. myc. Fr. » T. XLI, p. 394 (1925) un champignon pareil à celui de Boudier, peut-être voisin, mais en tous cas distinct de *Marasmius fuscopurpureus*.

Et alors, nous constatons que *Marasmius fuscopurpureus*, devenant une espèce sans suc noir-sanguin, se rapproche étonnamment de *Marasmius terginus*. En réalité, ces deux soi-disant espèces sont pareilles et ne se distinguent plus que par une différence de coloration du chapeau, celui de *fuscopurpureus* variant du brun-pourpre foncé au jaunâtre-alutacé et celui de *terginus* d'incarnat-jaunâtre à blanchâtre. Nos spécimens de Lorraine, comme ceux du Jura, sont intermédiaires et varient, suivant le degré d'humidité, du bai-purpurin-roussâtre à l'incarnat-jaunâtre.

A remarquer que Fries a repris *fuscopur-*

[1]) Voir Bulletin Soc. myc. de France, Tome XLVII (1931).