

Die Seite für den Anfänger = La page du débutant ; Mycologia Helvetica Vol. 2 No 1 1986

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **67 (1989)**

Heft 3

PDF erstellt am: **28.06.2024**

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.

questa specie è più gracile, gambo più snello e più attenuato, inoltre le lamelle sono chiaramente decorrenti. I toni di colore del cappello sono più sul rosso ocre.

Figure di *Hygrocybe reidii* Kühn.: Roberto Galli, Gli igrofori, pag. 43. Reid: Rariorum fungorum icones colorati: Part. 3, Tavola 18a, 1968 (denominata *H. marchii* Bres.).

Questo fungo, raro nelle nostre regioni, è da proteggere. Valore culinario sconosciuto.

B. Kobler

Foto a colori e schizzi: Otto Hotz, Zurigo.

Foto delle spore: Giardino botanico, Zurigo.

Tavola a colori: due volte la grandezza naturale.



Xanders dritter Pilzbrief

Lieber Jörg,

in meinem letzten Brief gab ich Dir eine erste «Pilzsprachstunde»; denn man muss doch drauskommen, wovon der Fachmann überhaupt spricht. Die gleichen — nämlich die richtigen — Fachausdrücke sollst Du aber auch benützen, wenn Du einem andern von einem Pilz etwas erzählen willst.

In diesem Brief versuche ich Dir zu erklären, was man von einem Pilzfruchtkörper überhaupt alles sagen kann. Sicher sehr viel mehr als Du vermutest. Damit Dir Dein Kopf aber nicht allzusehr brummt, soll heute erst ein Teil des Fruchtkörpers zur Sprache kommen, nämlich:

Der Hut der Blätterpilze und der Röhrlinge

Nicht weniger als sieben Dinge spielen bei der Hutbeschreibung eine Rolle, nämlich 1. Hutform. 2. Hutgrösse. 3. Hutfarbe. 4. Bekleidung (Oberfläche). 5. Huthaut. 6. Hutrand. 7. Hutfleisch (Huttrama).

1. Die Hutform

Auf der übernächsten Seite habe ich Dir einige charakteristische Hutformen gezeichnet (Abb. 1—14). Vielleicht denkst Du, es wäre nicht allzuschwer, sie zu unterscheiden. Das stimmt; die Sache hat aber einen Haken. Und zwar deshalb weil ein alter Fruchtkörper ganz und gar nicht gleich aussehen muss wie ein junger. So ist es durchaus möglich, dass der Hut eines Champignons zuerst kugelig erscheint, dann aber (sobald seine innere Hülle gerissen ist) halbkugelig, später gewölbt und dann ausgebreitet wird. Sehr alte Exemplare weisen vielleicht sogar eine niedergedrückte Mitte auf. Nebenbei hast Du also gemerkt, dass man sich bei einer Pilzbeschreibung nicht auf ein einziges Exemplar verlassen kann. Mache es Dir deshalb zur Gewohnheit, zu Studienzwecken jeweils drei Exemplare zu pflücken: ein ganz junges, ein «mittelalterliches» und ein sehr altes.

2. Die Hutgrösse

Die Grössenangaben beziehen sich normalerweise auf den Hutdurchmesser von ausgewachsenen Fruchtkörpern.

3. Die Hutfarbe

Als Hobbymaler bringst Du die bestmögliche Voraussetzung mit und weisst, dass etwas in der Natur nie und nimmer grün, rot oder braun ist. Die Farbnuancen spielen eine entscheidende Rolle, und darum ist ein Hut vielleicht korrallenrot, ziegelrot, olivgrün, elfenbeinweiss oder schwefelgelb. Und obendrein kann ein Olivgrün auch noch hell oder dunkel, matt oder leuchtend sein. — Aber auch hier gilt, was ich oben bei «Hutform» erwähnte: Die Hutfarbe eines ausgewachsenen Fruchtkörpers ist mit einiger Wahrscheinlichkeit nicht mehr dieselbe wie diejenige des Pilzes im Jugendstadium. Und der sehr alte Pilz dürfte nochmals eine andere Farbnuance aufweisen. Auch verschiedenes Wetter — trockenes oder feuchtes — kann zu Farbveränderungen führen.

Du hast wohl auch schon festgestellt, dass ein Hut manchmal nicht überall dieselbe Farbe aufweist: Der Rand ist vielleicht bedeutend heller — oder dunkler — als die «gemässigte Zone», und häufig hat die Scheibe einen ganz anderen Farbton oder ist zumindest viel dunkler. Auch sind gewisse Pilze typischerweise gefleckt oder weisen verschiedenfarbige Zonen auf. Und schliesslich wirst Du auch merken, dass sich Pilze weniger — oder aber auch ausgesprochen stark — farblich verändern können, wenn man sie berührt. Aus dieser letzten Bemerkung kannst Du schliessen, dass man einen zu untersuchenden Pilz möglichst nicht oder dann nur sehr vorsichtig berührt. Auf keinen Fall umschliesst man den Stiel mit der Faust; vielmehr halte ich einen Pilz möglichst sorgfältig zwischen Mittelfinger und Daumen, d. h. an der Hutscheibe und der Stielbasis.

4. Die Hutbekleidung (Hutoberfläche)

Auch die Ausbildung der Hutoberfläche stellt ein sehr wichtiges Unterscheidungsmerkmal dar (vergleiche dazu die Abbildungen 15—20). Natürlich kann die Oberfläche glatt sein. Sie kann aber auch — Du erinnerst Dich an meinen letzten Brief — grössere oder kleinere Reste der allgemeinen Hülle aufweisen und wird dann **warzig** oder **flockig** genannt. Stammen die Unebenheiten von der (durch das Wachstum) zerrissenen Huthaut, wird der Hut als **schuppig** (vielleicht auch **faserigschuppig** oder sogar **spitzschuppig**) oder auch als **radialfaserig** bezeichnet. Ist die Oberfläche an sich glatt, sieht man aber zwischen der in mehr oder weniger eckige Stücke zerrissenen Huthaut das darunterliegende Hutfleisch, spricht man von «**felderig zerrissen**». Häufig kann man auch konzentrische, verschiedenfarbige Kreise ausmachen; eine solche Hutoberfläche ist **gezont**. Bei gewissen Pilzen kommt es vor, dass sich das Regenwasser im Fleisch des Hutrandes ansammelt und diesen dunkel verfärbt; ein solcher Pilz wird als **hygrophan** bezeichnet. (Das deutsche Wort «wasserzügig» braucht man praktisch nie.) Und schliesslich gibt es noch **berEIFte** Hüte, d. h. sie sind von einem sehr feinen, staubähnlichen «Reif» überzogen wie etwa eine frische Pflaume. Berührt man diese, so verschwindet der Reif, und die Pflaume wird an der Berührungsstelle dunkelblauviolett.

5. Die Huthaut

Die Huthaut kann schleimig, schmierig oder trocken, filzig, wollig, behaart, papieren oder gummigartig und abziehbar sein oder letzteres nur stückweise oder gar nicht. Meist reicht sie genau bis zum Hutrand; sie kann aber auch ein bisschen «zu kurz» sein. Ragt sie etwas über den Hutrand hinaus, bezeichnet man sie als **vorstehend** (siehe Abbildung 21a).

6. Der Hutrand

Der Hutrand kann scharf oder stumpf und im übrigen ganz verschieden ausgebildet sein; einige der Möglichkeiten findest Du bei den Abbildungen 22—32. Der Hutrand wird als **gerieft** bezeichnet, wenn er mit feinen Strichen versehen ist, also aussieht, wie wenn man ihn mit einem feinen Kamm traktiert hätte (Abb. 32). Manchmal scheint der Hutrand gerieft zu sein, obwohl er tatsächlich glatt ist. Das kommt etwa vor bei sehr dünnfleischigen Pilzen, die man gegen das Licht hält. In diesem Fall bezeichnet man den Hutrand als **durchscheinend gerieft**.

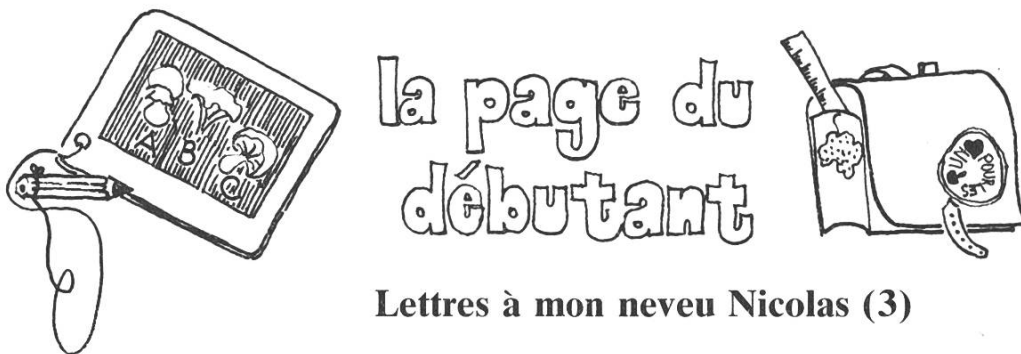
7. Das Hutfleisch (Huttrama)

Um das Hutfleisch untersuchen zu können, musst Du den Pilz in seiner Längsrichtung durchschneiden. Zuerst stellst Du die Farbe fest und achtest besonders auf mögliche Veränderungen an der Luft. Vielleicht quillt eine farblose Flüssigkeit oder aber eine Milch heraus. Diese hat eine Farbe und kann sich auch verfärben. Die Beschaffenheit der Huttrama ist ein weiteres Merkmal; sie kann weich oder hart, faserig, knorpelig, brüchig oder elastisch, schwammig, wässrig, trocken, zäh, holzig oder korkig sein. Oft hat das Fleisch einen Geruch. Um diesen festzustellen, schnupperst Du leicht daran; verboten ist dabei natürlich jegliches Rauchen. Und schliesslich hat das Hutfleisch auch einen Geschmack. Zerkaue ein Stücklein und prüfe es darauf vorn, aber auch hinten auf Deiner Zunge. Der Geschmack kann mild oder scharf, süss oder bitter, ja vielleicht auch kratzend sein. Zudem kann er sich sehr rasch oder nur langsam einstellen und anhaltend oder nur vorübergehend sein. Selbstverständlich spuckst Du dann alles wieder hinaus. Auch Giftpilze dürfen so geprüft werden.

Wenn Du jetzt findest, ich sollte noch etwas von den Lamellen der Blätterpilze oder den Röhren der Röhrlinge sagen, hast Du vollkommen recht; denn diese Gebilde gehören doch auch zum Hut. Sie sind aber so wichtig (und auch kompliziert), dass ihnen ein besonderer Brief gewidmet sein wird. Es wird erst der übernächste sein; denn nächstesmal soll die Rede vom Stiel sein.

Bis dahin sei herzlich gegrüsst von Deinem

Xander



Lettres à mon neveu Nicolas (3)

Mon cher neveu,

Ma dernière lettre constituait ta première leçon de vocabulaire mycologique; on est bien obligé de comprendre ce que disent et ce qu'écrivent les mycologues. Par ailleurs, si tu veux dire quelque chose à propos d'un champignon, tu dois utiliser la même terminologie qu'eux, la seule qui est précise.

Hutformen (Abb. 1—14)

1. kugelig 2. halbkugelig 3. gewölbt 4. ausgebreitet, flach 5. abgestumpft 6. gebuckelt 7. spitzgebuckelt 8. mit Papille 9. trichterförmig 10. genabelt 11. Mitte niedergedrückt 12. kegelig 13. glockig 14. schirmförmig

Hutoberfläche, Bekleidung (Abb. 15—20)

15. faltig-gefurcht 16. flockig, warzig 17. schuppig 18. spitzschuppig 19. felderig zerrissen 20. gezont

Hutrand (Abb. 21—32)

21. (l.) Huthaut vorstehend (r.) Lamellen vorstehend 22. scharf 23. stumpf 24. eingerollt 25. umgebogen 26. wellig verbogen 27. gefaltet 28. gelappt 29. gekerbt 30. eingerissen 31. gefranst 32. gerieft

Formes du chapeau (Fig. 1—14)

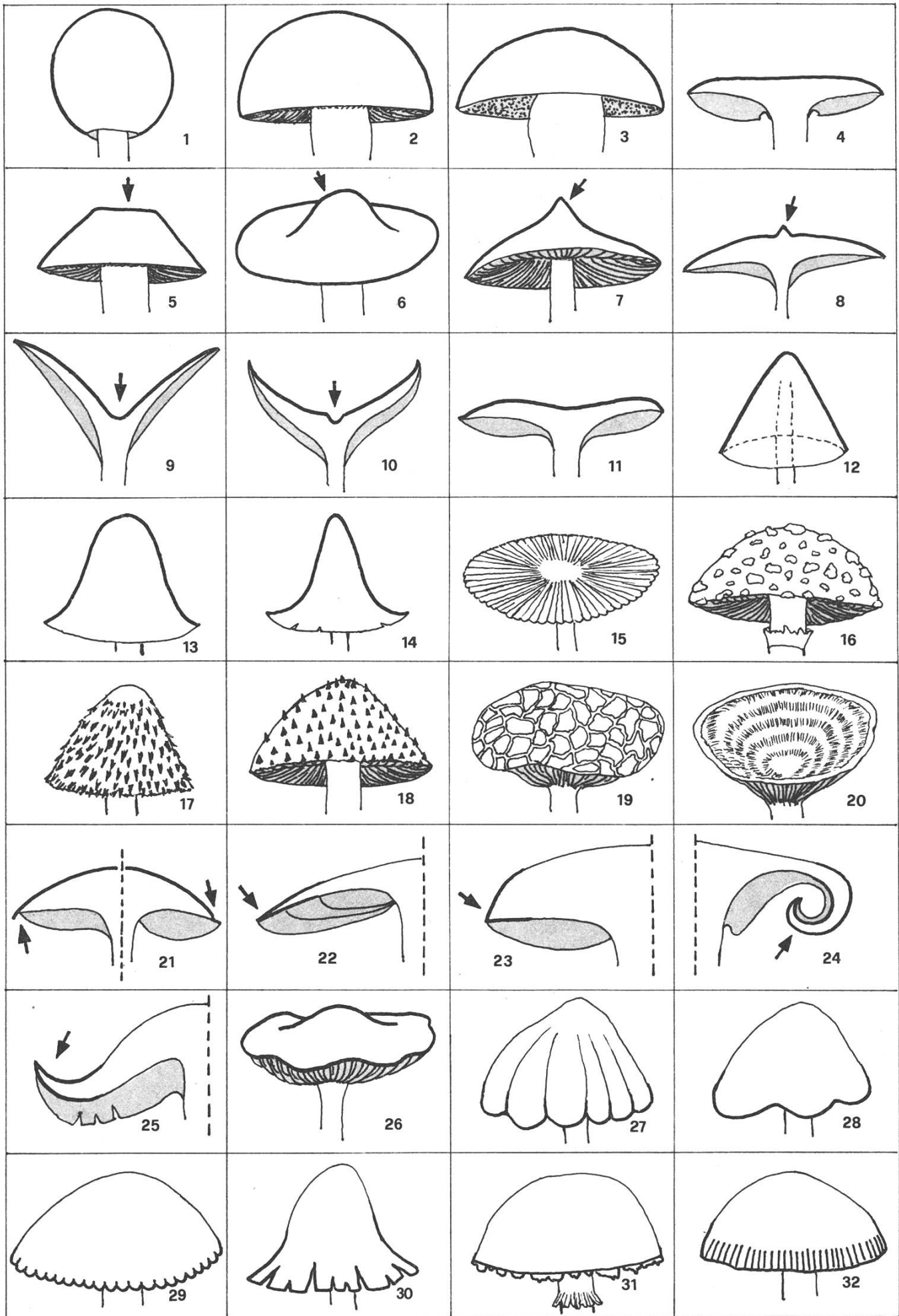
1. sphérique 2. hémisphérique 3. pulviné 4. étalé, plan, aplati 5. tronqué 6. mamelonné, omboné 7. à mamelon aigu 8. papillé 9. infundibuliforme 10. ombiliqué 11. déprimé 12. conique 13. campanulé 14. campanulé-conique

Surface du chapeau, revêtement (Fig. 15—20)

15. strié radialement 16. floconneux 17. squameux, écailleux 18. à écailles dressées 19. craquelé, aréolé 20. zoné

Marge (Fig. 21—32)

21. (g.) marge excédante (d.) lames excédantes 22. aiguë 23. obtuse 24. enroulée 25. récurvée 26. ondulée 27. ridée-plissée 28. lobulée 29. crénelée 30. fissile, incisée 31. frangée 32. striée



Dans le présent message, je voudrais essayer de t'expliquer justement ce qu'on peut dire d'un carpophore. Probablement bien plus que tu ne penses. Pour aujourd'hui, afin de ne pas voir ta tête éclater, je ne parlerai que d'une partie d'un carpophore: **le chapeau des Agaricales et des Bolets.**

Pour bien décrire un chapeau, il faut tenir compte de pas moins de sept éléments: 1. La forme du chapeau. 2. La taille du chapeau. 3. La couleur du chapeau. 4. La surface du chapeau ou revêtement. 5. La cuticule. 6. La marge. 7. La chair (on dit aussi la trame).

1. Formes d'un chapeau

Dans une page de dessins, j'ai dessiné pour toi quelques formes caractéristiques (Fig. 1—14). Tu auras peut-être l'impression qu'il est assez facile de les différencier. Tu as raison, mais il y a un hic: en effet, un vieux carpophore peut avoir une forme bien différente de celle d'un jeune exemplaire: il est tout à fait possible que le chapeau d'un champignon soit d'abord sphérique, puis, dès que son voile général se déchire, hémisphérique, plus tard pulviné et enfin étalé. Des sujets très âgés pourraient même être déprimés au centre. Cette réflexion t'amène accessoirement à penser qu'on ne peut décrire fidèlement une espèce en se basant sur un seul exemplaire. Il faut prendre l'habitude de récolter, à fins d'étude, trois sujets du même champignon: un tout jeune, un plus âgé et un très vieux.

2. Taille d'un chapeau

On donnera en général le diamètre du chapeau d'exemplaires bien développés.

3. Couleurs d'un chapeau

L'un de tes hobbies est la peinture: tu n'auras donc aucune difficulté à admettre l'hypothèse que, dans la nature, rien n'est jamais seulement vert, seulement rouge ou seulement brun. Les nuances de couleurs jouent ici un rôle décisif: un chapeau peut-être rouge corail, rouge brique, vert olive, blanc d'ivoire ou jaune soufre. De plus, le vert olive peut-être clair ou foncé, mat ou brillant.

Et puis, d'une façon analogue à ce que je te disais pour la forme du chapeau, il y a une certaine probabilité pour que la couleur d'un champignon adulte ne soit plus du tout la même que celle d'un jeune sujet. Dans sa vieillesse, on pourra trouver encore des nuances différentes. Les variations du temps — période pluvieuse, journée sèche — peuvent aussi conduire à des modifications de teintes.

Tu auras déjà observé que parfois un chapeau n'est pas partout de la même couleur: la marge est parfois remarquablement plus claire — ou plus foncée — que la couronne médiane et souvent le disque est de couleur tout à fait différente ou du moins beaucoup plus foncé. Certaines espèces présentent des taches typiques ou alors leur chapeau est marqué de zones circulaires de couleurs variables. Enfin tu constateras sûrement que certains champignons changent de couleur, parfois peu mais parfois intensément, lorsqu'on les manipule. Tu peux en déduire qu'il faut manipuler le moins possible, avec précaution, les champignons que l'on veut étudier. Il faut absolument éviter de les empoigner par le pied; la méthode la plus probante consiste à saisir un carpophore entre la pouce et l'index, le pouce sur la base du pied, l'index sur le disque du chapeau.

4. La surface du chapeau ou revêtement

L'aspect du revêtement constitue un important élément de différenciation (cf. les Fig. 15 à 20). Un revêtement peut être lisse, sans aucun décor. Si tu te souviens de ma dernière lettre, tu sais qu'il peut y avoir sur le chapeau des restes du voile général: sa surface est dite alors **flocconneuse** ou **verruqueuse**. Si les décors du chapeau proviennent de la déchirure de la cuticule — due à l'étalement du chapeau —, on dit alors que le chapeau est **méchuleux**, **squameux** ou **écailleux**; les écailles peuvent dans certains cas être **dressées**, ailleurs **apprimées** ou aussi arrangées radialement. D'autres chapeaux sont **striés radialement**. Lorsqu'un chapeau est **craquelé** ou **aréolé**, la cuticule en soi lisse s'est déchirée en plaquettes plus ou moins anguleuses et on aperçoit la chair dans les interstices.

Il n'est pas rare d'observer des cercles concentriques de couleurs différentes: on dit alors que le revêtement est **zoné**. Il arrive, chez certaines espèces, que l'humidité marque la région marginale d'une zone plus foncée: de tels champignons sont dits **hygrophanes** (mot composé grec qui signifie «qui montre l'humidité»). Enfin — ce n'est pas facile de dessiner dans ce cas — certains chapeaux sont **pruineux**, c'est à dire comme parsemés de fins débris pelliculaires, comme la peau de certaines prunes (le voile général, très mince ici, s'est déchiré en flocons minuscules). Cette pruine peut disparaître au frottement.

5. La cuticule

La cuticule (certains écrivent «le cutis») est la partie la plus externe du chapeau, mis à part les restes du voile général. Elle peut-être visqueuse, lubrifiée ou sèche, feutrée, laineuse, poilue, papyracée ou élastique; elle peut-être séparable, partiellement séparable ou adnée (=non séparable). Généralement, elle recouvre tout le chapeau jusqu'à la marge; si elle est un peu «trop courte», on dit que les **lames** (les tubes) sont **excédantes**; si elle dépasse un peu la marge, la cuticule est dite **excédante** (Fig. 21).

6. La marge

L'extrême bord d'un chapeau (=la marge) peut-être aiguë ou obtuse, elle peut présenter diverses caractéristiques, dont certaines sont représentées par les figures 22 à 32. Une marge est dite **striée** lorsqu'elle est décorée par de fines rainures, comme si on l'avait rayée au moyen d'un peigne très fin. Parfois, la marge est lisse, mais elle apparaît striée surtout si on l'observe à contre-jour: on dit alors qu'elle est **striée par transparence**; cela ne se produit que si la chair est très mince à la marge.

7. La chair piléique ou la trame piléique

Pour observer la chair d'un champignon, il faut le couper longitudinalement et diamétralement. Notes-en la couleur et observe bien un éventuel changement de teinte à l'air. Parfois il s'écoulera un liquide qui, éventuellement, aura l'apparence du lait. Note la couleur de ce liquide et une éventuelle modification de cette couleur.

Autre caractère de la trame: elle peut-être tendre ou ferme, fibreuse, cartilagineuse, cassante ou élastique, spongieuse, aqueuse, sèche, coriace, ligneuse ou subéreuse (= comme du liège). La chair peut dégager une odeur: je t'en parlerai dans une prochaine lettre. Enfin, la chair doit être goûtée: mastiques-en un petit morceau et note ce que tu constates, à la pointe de la langue, mais aussi plus en arrière dans la bouche. La chair peut être douce ou piquante, sucrée ou amère, peut-être aussi poivrée, voire âcre. La saveur est parfois immédiatement perceptible, parfois après mastication prolongée seulement; elle peut n'être que fugace ou au contraire tenace. Il va de soi qu'il faut consciencieusement cracher le tout; on peut procéder ainsi même avec des champignons vénéneux.

Tu voudrais que je te parle des lames des Agaricales, des tubes des Bolets? D'accord: ces structures font partie du chapeau; mais elles sont si complexes et si importantes que je me réserve une autre lettre pour t'en parler; pas encore la prochaine, que j'ai l'intention de réserver tout entière aux pieds des champignons.

Tu as le bonjour de

Tonton Marcel

Verbandsbuchhandlung
Ab Lager sofort lieferbar:

Librairie de l'USSM
Livrable de suite, de notre stock:

Erb/Matheis:

Pilzmikroskopie

Fr. 62.60

Bestellungen sind zu richten an:
Walter Wohnlich, Waldegstr. 34, 6020 Emmenbrücke.

J. Keller: Ultrastructure des parois sporiques de quelques aphylophorales.

34 pages, 2 tableaux, 1 pl. en couleurs, 6 planches MET; en français.

Résumé: L'ultrastructure des parois sporiques des Aphylophorales varie considérablement. La plus commune et la plus simple aussi est appelée «structure de base»; elle existe chez toutes les Cantharellales examinées. Comme cet ordre est le point de départ des Aphylophorales, des Agaricales et des Gastromycètes selon la classification de JÜLICH (1981), il n'est pas exclu de supposer que cette structure soit à l'origine de toutes les autres.

Les parois sporiques sont identiques également chez les Polyporales, Coriolales, Meruliales, Fomitopsidales (modifiés), Hericiales et Gomphales. Dans les Stereales, Aleurodiscales, Perenniporiales, Lindtneriales et Xenasmatales en revanche, l'homogénéité fait défaut.

Perenniporia fulviseda (Bres.) nov. comb. est proposée. *Haploporus odorus* et la famille des Haploporaceae sont transférés dans l'ordre des Perenniporiales et la proposition de STALPERS (1977) de transférer *Laurilia sulcata* et *Heterobasidion annosum* à la famille des Bondarzewiaceae est confirmée.

Jacqueline Bonnard: *Pluteus lipidocystis* spec. nov.

8 pages, 2 planches au trait, 2 planches microphotographies; en français.

Résumé: *Pluteus lipidocystis* spec. nov. est proposée. Cette espèce blanche fait partie de la section *Pluteus*. Elle est caractérisée par des cellules lipidiques disposées sur toute la surface de l'hyménium et décrites pour la première fois dans ce genre.

B. Senn-Irlet: *Galerina chionophila*, nouvelle espèce de l'étage alpin des Alpes Suisses.

6 pages, 1 planche au trait; en allemand.

Résumé: Une nouvelle espèce du genre *Galerina*, *G. chionophila*, provenant de la zone alpine de Suisse est décrite. Elle fructifie dans les combes à neige, à la fin de l'été, parmi la mousse *Polytrichum sexangulare*. Les longs poils marginaux sont caractéristiques. L'espèce appartient à la stirpe *Mycenopsis*.

I. Baeriswyl et H. Cléménçon: Les spores dextrinoïdes à paroi épaisse de *Collybia butyracea*.

10 pages, 2 pl. microphotographies, 4 pl. MET; en allemand.

Résumé: La sporée de quelques collections de *C. butyracea* contient aussi bien des spores à paroi mince et inamyloïde, que des spores à paroi épaisse et dextrinoïde. Chez ces dernières, la microscopie électronique confirme l'existence d'une couche interne supplémentaire déjà visible en microscopie photonique. Cette couche supplémentaire est dextrinoïde et tronquée à la base de la spore, créant ainsi la cavité supra-apiculaire à paroi inamyloïde.

S.L. Miller et O.K. Miler Dr.: *Zelleromyces stephensii*, une Russulale gastéroïde trouvée en Suisse.

7 pages, 1 pl. photo noir-blanc, 1 pl. micrographique; en anglais.

Résumé: *Zelleromyces stephensii* a été récolté en Suisse près d'Etzel dans le canton de Schwyz. Sa morphologie, sa distribution géographique, son association avec des plantes vasculaires et sa taxonomie sont discutées ici. *Zelleromyces stephensii* est comparé avec des espèces nordaméricaines du genre *Zelleromyces*.

A. Bernicchia et L. Ryvarden: Polypores du Parc National du Circeo.

11 pages, 1 pl. géographique, 2 pl. photo-micrographiques; en anglais.

Résumé: Les auteurs présentent une liste de Polyporaceae, trouvées dans le Parc National du Circeo, dont certaines sont nouvelles pour l'Italie, c'est à dire: *Oligoporus rennyi*, *Perenniporia amylohypha*, *Polyporus meridionalis*, *Skeletocutis subincarnata* et *Tyromyces spraguei*.

A. Bernicchia: Dentrothele nivosa (Corticaceae) en Italie.

4 pages, 1 pl. microphotographies; en anglais.

Résumé: l'auteur signale une récente découverte de *Dentrothele nivosa* dans une forêt d'Etat en Sardaigne, près de Montes, Supramonte di Orgosolo (Nuoro). L'espèce n'était connue jusqu'ici qu'en Amérique du Nord.

J.J. Schneller: Hyalopeziza xylemica, comb nov., un Ascomyc[ète] des Fongères.

4 pages, 1 figure; en allemand.

Résumé: L'auteur a trouvé, dans le Jardin botanique de Zurich, sur débris de feuilles de fougère (*Dryopteris x tavelii* Rothm.), un petit Discomycète (diam. max. 0,5 mm) signalé jusqu'ici seulement en Scandinavie.

D. Benkert et J. Moravec: Greletia marchica spec. nov.

6 pages, 1 pl. micrographique, 1 pl. MEB; en anglais.

Résumé: *G. marchica* spec. nov. (*Pezizales*, fam. *Pyronemataceae*, subfam. *Ascodesmidoideae*) est décrit à partir de 3 collections de la DDR (district de Potsdam). Les espèces voisines *G. verrucispora* (Donad.) Donad. et *G. reticulosperma* Donad. diffèrent nettement de la nouvelle espèce. Brève discussion sur la position taxonomique des genres *Greletia* Donad. et *Smardaea* Svrček. L'ornementation sporique caractéristique de *G. maschica* est mise en évidence par des dessins au trait et des photographies au MEB.

J. Moravec: Une nouvelle espèce et deux nouvelles combinaisons dans le genre Sowerbyella.

10 pages, 1 pl. au trait, 2 pl. MEB; en anglais.

Résumé: A partir d'une récolte en Inde, l'auteur décrit l'espèce nouvelle *Sowerbyella kaushalii* spec. nov.; il propose de plus les deux combinaisons nouvelles *Sowerbyella parvispora* (Trigaux) comb. nov. et *Sowerbyella rhenana* (Fuckel) comb. nov.

Ces espèces sont comparées à d'autres espèces du genre; leurs différences et leur valeur taxonomique sont discutées. Des dessins au trait et des photographies au MEB illustrent l'ornementation des ascospores des exemplaires-types de *S. kaushalii* et de *S. parvispora*.

H.P. Molitoris et H. Prillinger: Spectres d'isoenzymes pour la caractérisation et l'identification de champignons (influence de facteurs génétiques et non génétiques).

20 pages, 5 figures; en anglais.

Résumé: L'analyse des spectres d'isoenzymes peut-être un précieux auxiliaire pour la caractérisation, l'identification et la délimitation des espèces, si elle est utilisée de manière critique. Il en est ainsi des champignons dont les caractères macroscopiques et microscopiques sont insuffisants. Dans nos recherches des spectres d'isoenzymes de laccases par électrophorèse, nous avons d'abord vérifié si toutes les bandes du spectre sont déterminées génétiquement ou si la présence de quelques bandes peut dépendre de facteurs externes ou épigénétiques. Pour ce faire, deux races géographiques de *Pleurotus ostreatus* ont été examinées. Les laccases du mycélium, du basidiome et du filtrat des cultures furent analysées. Le résultat montre que la présence de quelques bandes dépend de la partie du champignon considérée ou de

la composition du milieu de culture. D'autres bandes en revanche sont toujours présentes, elles sont génétiquement déterminées et sont utilisables pour la caractérisation, l'identification et la délimitation des espèces.

La comparaison des bandes de laccase génétiquement stables de quelques souches de *Pleurotus* problématiques du point de vue systématique a mis en évidence 2 groupes à spectres d'isoenzymes différents: *P. ostreatus* et *P. columbinus* d'une part, *P. eryngii*, *P. pulmonarius* et *P. cornucopiae* d'autre part. Ceci prouve l'identité ou du moins la proche parenté des espèces au sein de chaque groupe. Ce résultat correspond d'ailleurs bien à ceux obtenus par d'autres auteurs utilisant des méthodes différentes. En croisant des monocaryons à forte activité enzymatique, on peut obtenir des hybrides dicaryotiques à production enzymatique encore accentuée. De plus la faculté de sécréter des laccases spécifiques est transmissible et peut être introduite dans des souches par croisements. Ces deux phénomènes sont susceptibles de revêtir une grande importance dans l'industrie.

T. Stijve et J. Bonnard: Psilocybine et urée dans le genre *Pluteus*.

7 pages; en français.

Résumé: L'analyse de 25 collections (la plupart provenant de Suisse) de *Pluteus salicinus* (Pers.: Fr.) Kummer, nous a permis de constater que ce champignon contenait en moyenne 0,25% de psilocybine exprimée sur la matière sèche. Cette substance hallucinogène se trouve aussi dans *Pluteus nigroviridis* Babos, tandis que les résultats analytiques sont négatifs pour 12 autres espèces de *Pluteus* et pour 8 espèces d'*Entoloma*. Pour la première fois, nous rapportons la présence de fortes quantités d'urée dans le genre *Pluteus*.

(f.b., p.p.)

Mycologia Helvetica est une revue Scientifique éditée par l'USSM avant 1986, par la SMS (Société Mycologique Suisse) dès 1986. Toute personne intéressée à la Mycologie — en particulier les membres et les Sociétés de l'USSM — peut devenir membre de la SMS et/ou s'abonner à *Mycologia Helvetica*. Tous renseignements auprès de Madame Dr B. Senn-Irlet, Altenbergrain 21, 3013 Berne.

Problèmes de Mycologie

Un nom, ce n'est que bruit et fumée (13)

*«Et si tu ressens une plénitude de félicité,
Donne-lui le nom que tu voudras:
Nomme-la Bonheur! Cœur! Amour! Dieu!
Cette plénitude est pour moi innommable!
Seuls sont réels les sentiments;
Leur nom n'est que bruit et fumée,
Masquant de nuées le Feu du ciel».*
(*Faust à Marguerite, I. 3451—3458*)

Goethe n'aurait guère pu imaginer que cette citation de son «Faust» trouverait un jour place dans une revue de Mycologie. Et pourtant, la marée envahissante de nouveaux noms scientifiques de champignons qui nous submerge depuis des siècles — et surtout depuis quelques années —, me paraît justifier quelque peu cette association apparemment anachronique.

Il est bien évident que la situation n'est guère réjouissante: le mycologue doit à la fois étudier les nouveaux noms de taxa, tout en gardant en mémoire les anciens, de façon à s'en sortir en consultant aussi bien la littérature récente que celle d'hier. Deux exemples pour introduire le sujet: