

La page du débutant = Die Seite für den Anfänger

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **68 (1990)**

Heft 12

PDF erstellt am: **17.07.2024**

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.

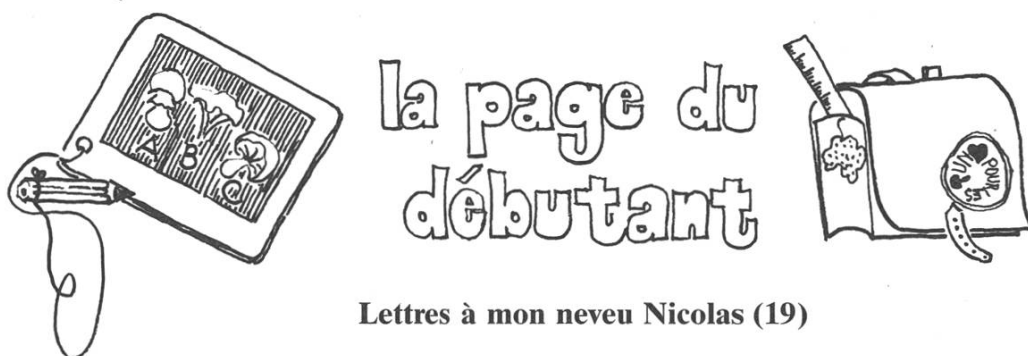
4. Les espèces du genre *Agaricus* sont caractérisées par une teneur relativement élevée en Potassium et en Phosphore, ce qui se révèle avantageux du point de vue physiologico-nutritif.

Chez les Agarics, on a donc mis en évidence une notable bio-accumulation d'Arsenic, de Cadmium, de Phosphore, de Cuivre et, dans une moindre mesure, de Potassium et de Zinc. Mais par bonheur ce tableau ne présente pas un caractère de gravité au point de vue pratique: en effet, la souche la plus largement répandue en Hongrie du champignon de Paris, la D-13, ne contient pas d'Arsenic, très peu de Cadmium et seulement un tiers environ du Cuivre contenu dans les espèces sauvages.

Dr Janos Vetter, 1400 Budapest, Pf. 2. Ungarn

(Traduction: F. Brunelli)

Littérature: cf. texte original en allemand



Lettres à mon neveu Nicolas (19)

Le casse-tête des Russules (deuxième partie) — Espèces jaunes et espèces rouges

Mon cher neveu,

Voici donc, comme promis, les descriptions — macroscopiques seulement — de quelques Russules qui se ressemblent et qui, par conséquent, peuvent prêter à confusion. Tu pourras ainsi toucher du doigt les problèmes que posent les espèces de ce genre.

Les Russules sont de beaux champignons, beaucoup d'entre elles présentant des couleurs vives: jaunes, rouges, vertes, brunes. D'autres sont polychromes et ce mélange de couleurs augmente encore les difficultés de détermination.

Plus d'une douzaine d'espèces de chez nous sont de tonalités jaunâtres. Je te présente ici la carte de visite de 4 espèces courantes:

Une espèce fréquente et sans prétention est la **Russule jaune ocre** (*Russula ochroleuca* Pers.), qui vient en masse dans les bois de résineux à humus acidifié par les aiguilles, mais aussi en terrain acide sous feuillus. Elle est toujours jaune d'une certaine façon, mais ce peut être jaune citron, jaune ocre, jaune d'or, jaune clair, mais aussi jaune verdâtre olivâtre. Les lames sont de couleur blanc pur immuable, contrastant avec la couleur du chapeau. La sporée est aussi blanche, ce qui fait de notre Russule un leucosporé. N'oublie pas de goûter le champignon: la chair présente une âcreté moyenne à prononcée, mais son odeur est quasi nulle.

La **Russule fiel** (*Russula fellea* [Fr.] Fr.), dont le chapeau est assez uniformément jaune ocre brunâtre, peut ressembler à l'espèce précédente. Caractère important: la marge du chapeau est grossièrement striée cannelée. Lames et pied sont quasi concolores au chapeau. La sporée est ocre clair. L'habitat de cette Russule est la hêtraie. Goûte-la: sa chair est à la fois âcre et amère, mais elle est parfumée, rappelant l'odeur de feuilles de géranium.

La **Russule fétide** (*Russula foetens* Pers.) mérite pleinement son nom, en raison de son odeur repoussante, douceâtre et rance. La saveur n'est pas meilleure: âcre et brûlante. Elle ressemble bien à la Russule fiel, mais elle est plus ferme et de taille un peu supérieure; de plus, son chapeau est visqueux-collant et de couleur ocre brunâtre sale. Sa marge est aussi marquée de stries ou cannelures espacées. Lames et pied sont blanchâtre sale. Tu trouveras la Russule fétide dans les stations humides des bois de feuillus ou de conifères.

C'est en général dans le marais, près de bouleaux, plus rarement près des trembles, qu'apparaît une Russule remarquablement colorée de jaune pur, la **Russule jaune à pied grisonnant** (*Russula claroflava* Grove). Caractère remarquable: Avec l'âge, les lames et le pied deviennent progressivement gris noir. A maturité, les lames sont d'un beau jaune de beurre, ce qui induit une sporée ocre clair. La chair est douce et quasi inodore. Cette Russule a un sosie, la **Russule orange décolorante** (*Russula decolorans* [Fr.] Fr.), dont le chapeau est cependant jaune orangé à rouge orangé et qui vient parmi les myrtilliers dans les pessières (forêts d'épicéas), plus rarement dans les pinèdes.

Il existe de nombreuses espèces et variétés de Russules à chapeau rouge qui se ressemblent beaucoup au premier coup d'œil. Ce «rouge» recouvre un large spectre qui va du rose au rouge orangé, à l'écarlate lumineux, au rouge cinnabre, au carmin et au rouge sombre, ce qui exige une observation attentive des caractéristiques de chaque espèce. Chez certaines Russules rouges, et surtout pour les espèces montagnardes, les pigments rouges pâlisent graduellement avec l'âge. Il est impératif de faire l'essai gustatif qui séparera les espèces douces des espèces âcres.

Dans la hêtraie, tu trouveras la **Russule de Maire** (*Russula mairei* Sing.), espèce rouge très fréquente. En comparaison avec d'autres Russules, cette espèce d'un rouge cinnabre lumineux, à saveur âcre et à sporée blanche, a une chair plutôt ferme et peu friable. La cuticule se pèle facilement et la chair sous-jacente est teintée de rouge. Très ressemblante, dans les mêmes stations, avec les mêmes caractères, on trouve la **Russule à long pied** (*Russula fageticola* [Melz.] Lund.): comme son nom français l'indique, son pied est plus long et un peu renflé. Une autre espèce encore présente la même couleur vive, la **Russule émétique** (*Russula emetica* [Schaeff.] Pers.). Très âcre, à sporée blanche, elle a cependant une chair blanc pur sous la cuticule et on la trouve dans les marais, parmi les sphaignes près des conifères. La couleur de la **Russule jolie** (*Russula lepida* [Fr.] Fr.) est tout à fait comparable, mais ses autres caractères sont bien différents: sa chair est très ferme, sa sporée crème et la cuticule, non séparable, est mate et veloutée. La chair est douce, parfois amariuscule, et elle exhale une faible odeur mentholée. Le pied est souvent lavé de rouge cinnabre. On la trouve en forêt en stations assez sèches, de préférence sur sol un peu acide. On confond souvent la Russule jolie avec la **Russule à réseau floconneux** (*Russula aurora* Krombh.), dont cependant la chair est molle et fragile, dont les tons rouges pâlisent en général vers l'ocracé et dont le pied blanc est orné dans sa partie supérieure d'un réseau floconneux. C'est une espèce des hêtraies qu'on trouve aussi, mais rarement, dans les bois de résineux. La saveur de ce champignon à sporée crème clair est douce.

Dans la série des Russules rouges, je citerai encore deux espèces rouge foncé que l'on confond souvent: la **Russule à odeur de marée** (*Russula xerampelina* [Schaeff.] Fr.) et la **Russule des marais** (*Russula paludosa* Britz.). Alors que la première vient sous les épicéas, avant tout en altitude, qu'elle exhale une typique odeur de poisson, qu'au toucher ou avec l'âge elle brunit fortement et que sa sporée est d'un ocre saturé, la seconde vient dans les bois de résineux humides, en stations marécageuses et acides, parmi les mousses et les myrtilliers; elle est de saveur douce, sa sporée est ocre clair; sa cuticule est brillante, d'un rouge chaud immuable, presque rouge brunâtre, alors que la Russule à odeur de marée présente une surface mate et un disque central presque rouge noir. Les deux espèces sont douces.

Ces exemples, et je pourrais t'en donner beaucoup d'autres, te prouvent combien il est important de t'imprégner de la maxime suivante: Détermination rapide d'une Russule égale en général détermination erronée!

Tu as le bonjour de

Tonton Marcel



Xanders neunzehnter Pilzbrief

Das Kreuz mit den Täublingen (zweiter Teil) — Gelbe und rote Arten

Lieber Jörg,

wie versprochen stelle ich Dir hier einige Täublingsarten vor. Sie sind ähnlich, und darum verwechselbar. So erlebst Du jetzt die Probleme, die sich beim Bestimmen der Arten dieser Gattung stellen.

Täublinge sind schöne Pilze; viele zeichnen sich durch lebhaft gelbe, rote, grüne oder braune Töne aus. Andere weisen Mischfarben auf, was die Bestimmung natürlich erheblich erschwert.

Mehr als ein Dutzend Arten mit gelblichen Farbtönen kommen bei uns vor. Hier sind die Steckbriefe von vier häufigen:

Sehr anspruchslos ist der **Zitronentäubling** — auch Gelbweisser- oder Ockertäubling (*Russula ochroleuca*) genannt — kommt er doch in oberflächenversauerten Nadel-, aber auch in sauren Laubwäldern in grossen Mengen vor. Irgendwie gelb ist er immer; es kann dies aber zitronengelb, ockergelb, goldgelb, hellgelb oder aber auch olivgrüngelb sein. Die Lamellen heben sich von der Hutfarbe gut ab: sie sind reinweiss und bleiben es auch. Dieselbe Farbe weisen die Sporen auf; der Pilz ist also ein Weisssporer. Vergiss die Zungenprobe nicht! Das Fleisch ist mässig bis richtiggehend scharf, aber fast geruchlos.

Ähnlich kann der **Gallentäubling** (*Russula fellea*) aussehen, der einen ziemlich einheitlich gelbockerbräunlichen Hut aufweist. Wichtiges Kennzeichen: Der Hutrand ist kurz grob höckerig gerieft. Lamellen und Stiel sind dem Hut praktisch gleichfarben. Der Pilz ist ein Hellockersporer, und Du findest ihn im Buchenwald. Zungenprobe auch hier: sehr scharf und bitter noch dazu. Typisch ist auch sein Geruch nach Geranienblättern.

Der **Stinktäubling** (*Russula foetens*) verdient seinen Namen vollauf, hat der Pilz doch einen widerlich süsslich-ranzigen Geruch. Dazu passt sein Geschmack: brennend scharf. Dem Gallentäubling ist er zwar ähnlich, aber ein bisschen grösser und derber, dazu ist der Hut schmierig-klebrig und schmutzig ockerbräunlich gefärbt. Auch sein Rand ist breit kammförmig höckerig gerieft. Lamellen und Stiel sind schmutzig weisslich. Diese Art wirst Du in feuchten Partien von Laub- und Nadelwäldern finden.

Meist im Moor entdeckt man einen auffallend reingelb gefärbten Täubling bei Birken oder seltener bei Espen, den **Gelben Graustieltäubling**, *Russula claroflava* Grove. Ein charakteristisches Merkmal sind die mit zunehmendem Alter sich grauschwarz verfärbenden Lamellen, was beim Stiel ebenfalls zu beobachten ist. Die Lamellen sind im reifen Zustand schön buttergelb, was für einen Hellockersporer spricht. Das Fleisch ist mild und fast geruchlos. Die gleichen Merkmale hat übrigens sein Bruder, der **Orange-rote Graustieltäubling**, *Russula decolorans* (Fr.) Fr., der aber einen orangegelblichen bis orangeroten Hut besitzt und in sauren Fichtenwäldern zwischen Heidelbeeren vorkommt, seltener auch unter Kiefern.

Rothütige *Russula*-Arten, die sich auf den ersten Blick sehr ähneln, findest du in zahlreichen Arten und Varietäten. Ein breites Spektrum von rosa über orangerot, leuchtend scharlach, zinnoberrot bis karmin und dunkelrot erheischen eine genaue Beobachtung der Merkmale.

Bei einigen Arten verblässen die roten Farbstoffe mit zunehmendem Alter, vor allem bei Arten, die im Gebirge wachsen. Eine Zungenprobe ist unumgänglich, um die scharfen von den milden Arten zu trennen. Eine häufige rote Art ist wohl der **Gedrungene Buchen-Speitäubling**, *Russula mairei* Sing., der ein Buchenbegleiter ist. Dieser leuchtend zinnoberrote, scharfschmeckende Weisssporer ist im Vergleich mit anderen Täublingen eher festfleischig und wenig gebrechlich. Die Huthaut lässt sich gut abziehen und das darunter liegende Fleisch ist rot angefärbt. Den gleichen Standort und gleiche Merkmale besitzt der nahe verwandte **Langstielige Buchen-Speitäubling**, *Russula fageticola* (Melz.) Lund., der aber einen längeren, etwas aufgeblasenen Stiel besitzt. Recht ähnlich präsentiert sich in der Farbe der **Kirschrote Speitäubling**, *Russula emetica* (Schaeff.) Pers. Dieser ebenfalls sehr scharfe Weisssporer besitzt aber unter der Huthaut reinweisses Fleisch und ist in Mooren in Torfmoos (Sphagnum) bei Nadelbäumen anzutreffen.

Einen ganz ähnlichen Farbton besitzt der **Zinnoberrote Täubling**, *Russula lepida* (Fr.) Fr., der aber gegensätzliche Merkmale aufweist: Ein hartfleischiger Crèmesporer mit einer sammetigen, matten Huthaut, die nicht abziehbar ist. Das Fleisch ist mild, zuweilen etwas bitter mit schwachem Mentholgeruch. Der Stiel ist oft zinnoberrot überlaufen. Man findet diese Art in mässig trockenen Buchenwäldern, mit Vorliebe für etwas saure Böden. Mit diesem Pilz wird der **Netzflockige Rosatäubling**, auch Morgenrot-Täubling genannt, *Russula aurora* Krombh., häufig verwechselt. Dieser ist aber ein weichfleischiger, gebrechlicher Pilz mit meist nach ockerlich ausblassenden roten Farben. Dazu besitzt er einen weissen, mit netzflockiger Spitze versehenen Stiel. Er ist ein Buchenbegleiter, der selten auch im Nadelwald zu finden ist. Dieser Hellcrèmesporer schmeckt mild.

In der Reihe der roten Täublinge seien noch zwei dunkelrote Arten erwähnt, die gerne verwechselt werden, nämlich der **Nadelwald-Heringstäubling**, *Russula xerampelina* (Schaeff.) Fr. und der **Apfeltäubling**, *Russula paludosa* Britz. Während der erstere bei Fichten, vor allem in höheren Lagen zu finden ist, einen typischen, fischartigen Geruch besitzt und beim Berühren oder im Alter stark bräunt und sattockerfarbigen Sporenstaub aufweist, wächst der andere auf moorigem, saurem Grund zwischen Moos und Heidelbeeren in feuchten Nadelwäldern. Dieser Hellockersporer schmeckt ebenfalls mild. Die Huthaut glänzt und ist in einem warmen, fast bräunlichen Rot gehalten, während der Heringstäubling matt ist und eine fast schwarzrote Hutmitte besitzt. Beide Arten schmecken mild.

Diese Beispiele, von denen ich noch viele mehr aufzählen könnte, zeigen Dir deutlich, wie wichtig es ist, meine Bestimmungsratschläge des letzten Briefes zu beherzigen. Ein schnell benamster Täubling ist meistens falsch bestimmt!

Mit besten Grüßen

Dein Xander

Pilzvergiftung durch *Amanita echinocephala* (= *A. solitaria*) Meergrüner- oder Spitzschuppiger Wulstling

Datum: 15. 8 auf 16. 8. 1990

Name des Sammlers: F. S.

Alter: 71 Jahre

Pilzart: *Amanita echinocephala*, Spitzschuppiger Wulstling

Giftigkeit: Leider ist über Vergiftungsfälle mit *A. echinocephala* sehr wenig bekannt. In fast allen Pilzbüchern wird der Pilz als giftverdächtig bezeichnet.

Fundort: Küsnacht ZH, Limberg

Standort: Wegrand, vorwiegend unter Buchen

Ernte: etwa 1 kg (keine ältere oder ganz junge Exemplare)

Aufbewahrung: 2–3 h in einer Schüssel, nicht verschlossen