

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 71 (1993)
Heft: 9/10

Artikel: Leidfaden der Mykologik : eine x-teilige Serie für progressive Anfänger :
20. Folge : da steh ich nun, ich armer Tor ... = Problèmes de mycologie
(20) : "Misérable sot, je demeure immobile ...
Autor: Baumgartner, Heinz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936496>

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: 21.08.2025

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

Les vicissitudes décrites confirment que cette espèce est peu connue, parce qu'elle fructifie assez rarement. A preuve le fait que la récolte dans la plantation Leggiuna à Malvaglia est la première, malgré plus de 20 ans de recherches intensives.

Remerciements: Nous exprimons notre gratitude à Peter Baumann, Zwingen, et à M. le Prof. E. Gerhardt, Musée botanique de Berlin, pour leur aimable collaboration.

Photo et dessins: A. Riva

Traduction: F. Brunelli

Alfredo Riva, Via Pusterla 12, 6828 Balerna

Bibliographie: Voir texte original en italien

Leitfaden der Mykologik

Eine x-teilige Serie für progressive Anfänger

20. Folge : Da steh ich nun, ich armer Tor ...

... und bin so klug als wie zuvor. Wenn man ab und zu ein neues Pilzbuch kauft oder mykologische Zeitschriften liest, stösst man immer wieder auf neue Erkenntnisse oder andere Auffassungen, die unser eigenes, bisheriges Wissen erweitern oder in Frage stellen. Manchmal wird dadurch aber auch nur Verwirrung gestiftet, so dass man sich dann eben wie Faust im obigen Zitat von Goethe vorkommt. Beispiele dieser Art gibt es in der Mykologie (leider) recht häufig; einige davon seien im folgenden geschildert, so wie sie sich aus meiner Sicht und aufgrund der mir zugänglichen Literatur darstellen.

Zur «Ziegenlippe» (*Xerocomus subtomentosus* [L.] Quél.) bemerken Breitenbach und Kränzlin (Pilze der Schweiz, Band 3): «Sie ist eine sehr plastische Art, und nicht selten findet man Exemplare, die schwer einzuordnen sind. Es überrascht daher nicht, dass viele der beschriebenen Formen, Varietäten und Arten hierher gehören». Erwähnt werden in diesem Zusammenhang besonders *Xerocomus spadiceus* (Fr.) Quél. (= *X. ferrugineus* [Schaeff.] Alessio) und *X. lanatus* (Rostk.) Sing. Im «Moser» findet man *X. subtomentosus* (mit gelb- bis braunoliv getöntem Hut und längsfaserigem bis längsrilligem Stiel) und *X. spadiceus* (mit braunem Hut und ± grobnetzigem Stiel) als getrennte Arten aufgeführt (*X. lanatus* wird dort als Synonym zu *X. spadiceus* angegeben). Als weiteres Unterscheidungsmerkmal wird die Ammoniakreaktion der Huthaut erwähnt : bei *X. spadiceus* blau bis blaugrün, bei *X. subtomentosus* «anders» (negativ?). Die entsprechenden Angaben bei Breitenbach und Kränzlin lauten allerdings ziemlich verschieden : Ammoniakreaktion bei *X. spadiceus* praktisch negativ (!), bei *X. subtomentosus* negativ oder kurz blauschwarz und bei *X. lanatus* positiv (blaugrün). Diese Diskrepanzen lassen sich vielleicht dadurch erklären, dass Farbreaktionen bisweilen recht unzuverlässig sind (sie können z. B. bei Trockenheit ausbleiben) und somit als Trennmerkmale kaum von grosser Relevanz sein dürften. Im übrigen treten sowohl bezüglich Hutfarbe als auch Stielbekleidung verschiedentlich Übergänge auf, so dass auch die Ansicht einiger Mykologen berechtigt erscheint, es handle sich bei diesem Komplex lediglich um Formen einer einzigen Art (*X. subtomentosus*) mit einer grossen Variationsbreite.

Recht unklar erscheint auch die Situation bei den «Rotkappen». In älteren Pilzbüchern (z. T. noch in neueren) sind meist nur zwei Arten beschrieben – die «Eichenrotkappe» (*Leccinum aurantiacum* [Bull.] S. F. Gray = *L. rufum* [Schaeff.] Kreisel) und die «Heide- (oder Birken-) Rotkappe» (*L. versipelle* [Fr.] Snell = *L. testaceoscabrum* [Secr.] Sing.). In neuerer Zeit sind noch drei weitere dazugekommen, nämlich die «Fichtenrotkappe» (*L. quercinum* [Pil.] Pil.), die «Kiefernrotkappe» (*L. vulpinum* Watl.) und die «Fichtenrotkappe» (*L. piceinum* Pil. & Dermek). Dazu bemerkt H. Engel in seinem Büchlein «Die Rauhstielerhrlinge»: «Die Angaben in vielen herkömmlichen Pilzbüchern über die Rotkappenarten sind nicht eindeutig. Die Merkmale sind häufig miteinander vermischt». Es wird dort auch auf verschiedene Verwechslungsmöglichkeiten zwischen diesen fünf Arten hingewiesen. Es ist deshalb verständlich, dass die «neueren» Arten manchmal nur als Varietäten der «klassischen» Rotkappen angesehen oder gar mit ihnen synonymisiert werden. Jedenfalls sind

Funde von Rotkappen bisweilen schwer einzuordnen, weil die Farbe des Hutes und der Stielschuppen bei fast allen Arten im Laufe ihrer Lebensdauer sich ziemlich stark verändern kann. Im wesentlichen ist es oft nur der entsprechende Wirtsbaum, der die «richtige» Art erkennen lässt. Wie viele Rotkappenarten es wirklich gibt, erscheint allerdings noch ungeklärt. So sind z. B. *L. vulpinum* und *L. piceinum* (dieser im «Moser» nur als Forma angegeben) kaum zu trennen; zudem finde ich in den Bergen bei Fichten Rotkappen, die mit ihrem stämmigen Habitus, den lange kräftig roten Hüten und den praktisch von Anfang an schwärzlichen Stielschuppen bei keiner der in der Literatur beschriebenen Arten zwanglos unterzubringen sind.

Ziemlich unübersichtliche Verhältnisse herrschen offenbar bei der Gruppe der «Anistrichterlinge», insbesondere bei den Arten der Sektion *Fragrantes*. Nach Breitenbach und Kränzlin sind sie «von einander recht schwierig abzugrenzen» und «die ganze Gruppe ist leider noch ungenügend geklärt». Im «Moser» sind drei solche Arten aufgeführt, nämlich *Clitocybe obsoleta* (Batsch) Quél., *C. fragrans* (Sow.: Fr.) Kumm. und *C. suaveolens* (Schum.: Fr.) Kumm. (mit *C. acicola* Sing. und *C. obsoleta* ss. Métrod als Synonyme). Andere Autoren betrachten aber *C. fragrans* und *C. suaveolens* als identisch, und *C. acicola* wird z.T. als eigene Art angesehen. Ein Vergleich der Beschreibungen bringt dann auch keine Klarheit. So reichen die Angaben über die Hutfarbe von *C. fragrans* von rein weiss über blass rötlich-ocker (und trocken oft rein weiss) bis beige-grau (und trocken creme, aber nie weiss!). Auch bei der Farbe des Sporenpulvers ist man sich nicht einig; einmal soll sie weiss sein, ein andermal creme mit leichtem Orangeton oder gar rosa. Auch von *C. obsoleta* gibt es offensichtlich verschiedene Auffassungen. Bei den Hutfarben sind die Angaben zwar wenig verschieden, dagegen soll der Hutrand entweder glatt oder nur bei Feuchtigkeit schwach gerieft oder aber scharf gerieft bis gekerbt sein. Selbst für die Sporenmasse findet man recht unterschiedliche Zahlen, im «Moser» z. B. $8-10 \times 4-5 \mu\text{m}$, bei Breitenbach und Kränzlin $6,6-8,5 \times 3,6-4,2 \mu\text{m}$. Im übrigen gibt es noch weitere, nach Anis riechende Trichterlinge, die sich von gewissen Arten der Sektion *Fragrantes* nur wenig unterscheiden, z. B. *C. odora* var. *alba* Lge. (mit nicht hygrophanen Hüten) und *C. ornamentalis* Vel. (mit kleineren Sporen).

Auf Bergweiden und -wiesen finde ich regelmässig einen weisslichen, ziemlich schlanken Weichritterling, den die Einheimischen meist «Felderiger Ritterling» nennen. In der älteren Literatur wird dieser Pilz im allgemeinen als *Melanoleuca evenosa* (Sacc.) Konr. & Maubl. aufgeführt und auch als «Almen-Weichritterling» bezeichnet. Im «Moser» wird dann diese *evenosa* in zwei Arten aufgeteilt, nämlich *M. strictipes* (Karst.) Murr. (mit längerem Stiel als Hutbreite und Mehlgeruch) sowie *M. subalpina* (Britz.) Brsky & Stangl (mit kürzerem Stiel und gras- (bis anis?-)artigem Geruch). Nach Breitenbach und Kränzlin sind diese beiden Arten aber identisch (als *M. subalpina* geführt), wobei jedoch der Geruch als schwach bzw. uncharakteristisch angegeben wird und keine besonderen Hinweise bezüglich Stiellänge gemacht werden. Im übrigen sind in der Literatur etwa ein halbes Dutzend zu diesem Komplex gehörende Arten beschrieben, die sich äusserlich kaum unterscheiden, wobei auch die angeblichen Trennmerkmale verschiedener Autoren für die gleiche Art nicht immer übereinstimmen. Auch mikroskopisch dürfte eine saubere Trennung nicht immer leicht sein. Jedenfalls scheinen die Sporen bezüglich Form, Grösse und Struktur sehr ähnlich zu sein; das gleiche gilt für die Zystiden – mit Ausnahme von *M. substrictipes* Kühn., wo sie wesentlich dünner («brennhaarartig») sein sollen.

Der verzwickteste Fall dieser Art ist wohl der «Hallimasch». Vor noch nicht allzulanger Zeit betrachtete man ihn als eine einzige – wenn auch ziemlich variable – Art, die *Armillariella mellea* (Vahl: Fr.) Karst. genannt wurde und in ihren verschiedenen Erscheinungsformen meist recht leicht als «Hallimasch» erkannt werden konnte. Neuerdings wurden daraus – im wesentlichen aufgrund von Interfertilitäts-Tests – mindestens fünf verschiedene Arten gemacht, die sich sowohl makroskopisch als auch mikroskopisch nur zum Teil einigermassen sicher unterscheiden lassen. Jedenfalls steht im «Moser», dass «deren Abgrenzung noch nicht völlig gesichert scheint und Überschneidungen häufig zu beobachten sind». Zur Nomenklatur: Heute wird allgemein *Armillaria* als der richtige Gat-

Ratschläge für Pilzler/Conseils pour mycophages

* Im Zweifelsfalle nie! / Dans le doute abstiens-toi!

tungsname angesehen; bezüglich der Artnamen bestehen aber offenbar noch gewisse Unsicherheiten, auf die ich nicht im einzelnen eingehen möchte. Es sei lediglich erwähnt, dass die im «Moser» aufgeführten *A. obscura* und *A. polymyces* gemäss Breitenbach und Kränzlin identisch mit *Armillaria ostoyae* Romagn. sein sollen.

Abgesehen von den taxonomischen Problemen haben solche Entwicklungen noch eine andere Seite – die Frage der Essbarkeit der «neuen» Arten, die ja wohl kaum systematisch auf ihre Verträglichkeit geprüft wurden. Beim «Hallimasch» herrschen diesbezüglich jedenfalls ziemlich unklare Verhältnisse bzw. widersprüchliche Ansichten. In den meisten Pilzbüchern werden die «Hallimasche» zwar als roh giftig, aber abgekocht als gute Speisepilze bezeichnet. Gelegentlich auftretene Unverträglichkeiten könnten darauf zurückzuführen sein, dass zu alte Exemplare verwendet oder von diesem meist massenhaft auftretenden Pilz zu grosse Mengen konsumiert wurden. Neuerdings werden allerdings grössere Einschränkungen gemacht. So bezeichnen z. B. Breitenbach und Kränzlin alle auf Laubholz wachsenden Arten als verdächtig, womit für Speisezwecke eigentlich nur noch *A. ostoyae* übrig bleibt, die auf Fichte spezialisiert sein soll. Den richtigen Wirtschaftbaum zu finden, dürfte allerdings (z. B. in Mischwäldern) nicht immer leicht sein, da die «Hallimasche» oft mit ihren Rhizomorphen weit durch den Boden kriechen und dann scheinbar auf der Erde fruktifizieren. Immerhin gibt es auch einige makroskopische Merkmale, die zusammengekommen auf *A. ostoyae* schliessen lassen:

- Hut rot- bis dunkelbraun (praktisch ohne Grau-, Gelb-, Oliv-Töne),
- Hutschuppen dunkelbraun bis schwärzlich, ziemlich derb, in der Mitte dicht beisammen;
- Stielring häufig, ± dauerhaft, weisslich, Unterseite oft braunflockig (aber ohne gelbe Töne!).

Mancher Pilzfreund wird nun wahrscheinlich den Kopf schütteln, weil er schon wiederholt mehr oder weniger unbesehen «Hallimasche» ohne Probleme verzehrt hat. Bekanntlich kann eben die Verträglichkeit gewisser Pilzarten individuell recht verschieden sein; für Anfänger sollte dieser Hinweis allerdings nicht als Anregung für «Selbstversuche» verstanden werden ...

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Problèmes de mycologie (20) «Misérable sot, je demeure immobile ...

... et mon savoir n'a guère progressé)! Chaque fois que, mycologue curieux et avisé, on s'achète un nouvel ouvrage ou qu'on lit quelque revue spécialisée, on se heurte à des connaissances nouvelles ou à des conceptions différentes qui élargissent ou qui remettent en question nos certitudes antérieures. Mais il arrive aussi que ces nouveautés se révèlent déconcertantes, ce qui nous met dans l'embarras, comme le Faust de Goethe, cité ci-dessus en traduction libre. En mycologie (malheureusement), les exemples ne manquent pas; je voudrais en commenter quelques-uns, tels que je les ressens à travers la littérature dont je dispose.

Voyez le Bolet subtomenteux (*Xerocomus subtomentosus* [L.] Quél.). Déjà Ch. Ed. Martin, en 1903, avait publié un petit livre (40 p. de texte et 18 pl. en couleurs) intitulé Le «Boletus subtomentosus» de la région genevoise, en citant en p. 1 P. Bulliard: «Ce Bolet varie extraordinairement dans sa forme, sa couleur et ses dimensions ...» Et 78 ans plus tard, Breitenbach & Kränzlin (Champignons de Suisse, Tome 3) écrivent: «Il n'est pas rare de trouver des exemplaires de ce champignon qui sont délicats à classer, car l'espèce est très polymorphe. Aussi, il n'est pas étonnant que beaucoup de formes, de variétés et d'espèces aient été décrites concernant le Bolet subtomentosus». Ces auteurs citent en particulier le Bolet couleur de datte (*X. spadiceus* [Fr.] Quél. = *X. ferrugineus* [Schaeff.] Alessio) et le Bolet laineux (*X. lanatus* [Rostk.] Sing.). Dans le «Moser», *X. subtomentosus* (à chapeau teinté de jaune olive à brun olive, à pied longitudinalement fibrilleux à sillonné) et *X. spadiceus* (à chapeau brun et à pied ± grossièrement réticulé) sont deux espèces séparées. Quant à *X. lanatus*, il y est mentionné comme synonyme de *X. spadiceus*. Autre critère de différenciation, la réaction de la cuticule à l'ammoniaque est bleue à bleu vert chez *X. spadiceus*, «différente» (négative?) chez *X. subtomentosus*. En lisant Breitenbach & Kränzlin, on trouve des réactions notamment différentes: pratiquement négative (!) chez *X. spadiceus*, négative ou brièvement bleu noir chez *X. tomentosus*, et positive (bleu vert) chez *X. lanatus*. Ces contradictions trouvent

peut-être une explication dans le fait que les réactions colorées sont souvent inconstantes (elles peuvent par exemple être défaillantes par la sécheresse) de sorte qu'elles ne sont pas d'importance capitale comme critère de différentiation. En ce qui concerne la couleur du chapeau et le décor du pied, on trouve aussi des cas intermédiaires: il semble dès lors justifié que certains mycologues estiment qu'il existe une seule espèce (*X. subtomentosus*) à large spectre de variations avec seulement des formes autour de ce complexe.

La situation autour des «Bolets orangés» n'est guère plus claire. Dans les ouvrages «anciens» (et partiellement dans des livres récents), on décrit en général deux espèces seulement: *Leccinum aurantiacum* (Bull.) S. F. Gray = *L. rufum* (Schaeff.) Kreisel (Bolet rude orangé) et *Leccinum versipelle* (Fr.) Snell = *L. testaceoscabrum* (Secr.) Singer (Bolet rude à squames noires). On a récemment décrit trois espèces «nouvelles» de ce groupe, soit *L. quercinum* (Pil.) Pil. (Bolet rude des chênes), *L. vulpinum* Watl. (Bolet rude couleur de renard [des pins]) et *L. piceinum* Pil. & Dermek (Bolet rude des épicéas). Dans son petit livre sur les Bolets rudes, H. Engel note: «Les textes descriptifs concernant les «Bolets orangés» dans beaucoup d'ouvrages traditionnels ne sont pas concordants. Très souvent, les caractères s'entremêlent». Engel attire l'attention sur les diverses possibilités de confusion entre les cinq espèces citées plus haut. Il n'est donc pas étonnant que parfois les trois «nouvelles» espèces soient considérées comme des variétés des deux espèces classiques, voire synonymisées avec elles. Quoi qu'il en soit, des récoltes de «Bolets orangés» sont parfois difficiles à classer, parce que la couleur du chapeau et les mèches du pied peuvent se révéler assez variables au cours du temps pour chacune des espèces citées. En fait, ce n'est souvent que l'arbre commensal qui permet une détermination «correcte». En tout cas, la question du nombre d'espèces de «Bolets orangés» ne semble pas encore clarifiée. Il n'est guère facile, par exemple, de séparer *L. piceinum* et *L. vulpinum* (pour Moser, *piceinum* n'est qu'une forme de *vulpinum*); de plus, je trouve en montagne sous épicéas des Bolets orangés à port robuste, à chapeaux longtemps d'un rouge intense et à squames caulinaire noirâtres pratiquement dès le jeune âge: je ne peux les classer, sans me faire violence, dans aucune des espèces décrites dans la littérature.

Dans le groupe des «Clitocybes anisés» règne aussi, apparemment, une situation manquant de clarté, surtout en ce qui concerne les espèces de la section *Fragrantes*. Selon Breitenbach & Kränzlin elles sont «très difficiles à séparer les unes des autres» et «tout le groupe est malheureusement encore insuffisamment débrouillé». Dans le «Moser», trois espèces sont mentionnées: *Clitocybe obsoleta* (Batsch) Quél., *C. fragrans* (Sow.:Fr.) Kummer et *C. suaveolens* (Schum.:Fr.) Kummer (synonymes de *C. acicola* Sing. et de *C. obsoleta* ss. Métrod). D'autres auteurs considèrent par contre *C. fragrans* et *C. suaveolens* comme identiques et *C. acicola* est, en partie, admis comme bonne espèce. Si l'on compare les descriptions, on n'est pas plus avancé. Par exemple, la couleur du chapeau de *C. fragrans* y varie de blanc pur à ocre rougeâtre pâle (souvent blanc pur par le sec) à gris beige (crème par le sec, et jamais blanc pur!). Pas de concordance non plus sur la spore: ici elle est blanc pur, là elle est crème légèrement teinté d'orange, et même, ailleurs encore, rose. Il y a manifestement aussi diverses interprétations de *C. obsoleta*. Les données chromatiques du chapeau varient peu, il est vrai, mais la marge est tantôt entière, tantôt faiblement striée par l'humidité seulement, tantôt fortement striée à cannelée. Même pour la mesure des spores on trouve des nombres bien différents: 8–10×4–5 µm dans le «Moser», 6,6–8,5×3,6–4,2 µm chez Breitenbach & Kränzlin (Chez M. Bon, 8–10×4–5 µm concernent *C. fragrans* et pour *C. obsoleta*, on lit 5–6,5×3 µm!). Il y a du reste encore d'autres espèces de Clitocybes à odeur anisée, qui se différencient fort peu de certaines espèces de la section *Fragrantes*, p. ex. *C. odora* var. *alba* Lge (chapeau non hygrophane) et *C. ornamentalis* Vel. (à spores plus petites).

Dans les pâturages alpins, on trouve régulièrement un Tricholome du genre *Melanoleuca*, à stipe assez élancé (désigné par Tricholome à pied non strié dans le «B. & K.»). Dans la littérature moins récente, on le nommait *Melanoleuca evenosa* (Sacc.) Konr. & Maubl. Dans le «Moser», *evenosa* est subdivisé en deux espèces: *M. strictipes* (Karst.) Murr. (avec un pied plus long que le diamètre du chapeau et une odeur farineuse) et *M. subalpina* (Britz.) Brsky & Stangl (à pied plus court et à odeur herbacée [à anisée?]). Mais Breitenbach & Kränzlin considèrent ces deux espèces comme identiques (sous le binôme *M. subalpina*) en qualifiant l'odeur de faible à non caractéristique et en ne donnant aucune indication sur la longueur du pied. On trouve par ailleurs dans la littérature

une demi-douzaine d' espèces de ce complexe, macroscopiquement quasi indiscernables, d'autant que les critères de séparation ne concordent pas toujours d'un auteur à l'autre pour la même espèce. Distinguer ces espèces par des critères de microscopie, ce n'est pas non plus facile. En tout cas les spores semblent fort ressemblantes quant à leur forme, leur taille et leur structure; même remarque pour les cystides – excepté celles de *M. substrictipes* Kühn., qui devraient être nettement plus étroites («en poils d'ortie»).

Le cas le plus embrouillé est certainement celui de l'Armillaire couleur de miel. On considérait, encore relativement récemment, qu'il n'existe qu'une seule espèce, *Armillariella mellea* (Vahl:Fr.) Karst., assez variable d'aspects, mais dont tous étaient rassemblés sous un même toit, d'autant qu'il est facile de reconnaître une Armillaire couleur de miel (un «Hallimasch» dit-on autre Sarine). Tout récemment – à vrai dire sur la base de tests d'interfertilité – on a découpé cette Armillaire en au moins 5 espèces différentes qui ne se distinguent macro- et microscopiquement que partiellement avec plus ou moins de sécurité. Dans le «Moser» il est écrit que «leur séparation ne paraît pas encore sûre et on peut observer souvent des formes intermédiaires». Problème de nomenclature: En général on considère aujourd'hui comme correct le nom de genre *Armillaria*; mais en ce qui concerne les noms d'espèces il reste encore de toute évidence des zones d'ombre que je ne fais ici que signaler. Mentionnons seulement que *A. obscura* et *A. polymyces* du «Moser» sont considérés par Breitenbach & Kränzlin comme identiques à *Armillaria ostoyae* Romagn.

Indépendamment de ces problèmes de taxonomie, il faut mentionner un autre aspect de ces nouveautés: la question de la comestibilité des «nouvelles» espèces, qu'on n'a guère testée de façon systématique. Pour «les» Armillaires, en tout cas, il existe des points de vue assez flous, voire contradictoires. Dans la plupart des livres, ces champignons sont donnés comme toxiques à l'état cru, mais comme bon comestibles après cuisson. Des intolérances occasionnelles seraient à rapporter à des carpophores trop vieux ou à une consommation en trop grande quantité de cette espèce prolifique. Récemment on a pourtant exprimé des réserves plus strictes. Breitenbach & Kränzlin, p. ex., considèrent toutes les Armillaires venant sur feuillus comme suspectes, de sorte que seule *A. ostoyae* serait consommable sans risques, car elle vient sur bois d'épicéas. Mais il n'est guère facile de désigner la nature de la souche porteuse, en particulier dans les forêts mêlées, car on sait que les rhizomorphes des Armillaires s'étendent sur de longues distances dans le sol, de sorte qu'elles paraissent parfois terricoles. Il y a au moins quelques caractères macroscopiques qui devraient permettre d'identifier *A. ostoyae*:

- Chapeau brun rouge à brun foncé (sans tonalité grise, jaune ou olive),
- squames piléiques brun foncé à noirâtres, peu détersiles, serrées au centre,
- anneau membraneux, ± persistant, blanchâtre, souvent avec des flocons bruns sur la face inférieure (absence de tons jaunes!).

Et maintenant, bien des mycophages vont hocher de la tête, car ils ont si souvent consommé sans problème des Armillaires couleur de miel. On sait que la tolérance à certaines espèces de champignons est très différente suivant les personnes; en tout cas, les réflexions ci-dessus ne devraient pas inviter les débutants mycophages à tenter des expériences individuelles ...

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Bâle

(Traduction: F. Brunelli)

Ein Pilzrezept für die Küche:

Curry-Pilze mit Spargelcrème und Kartoffeln

Zutaten: 1 kg Pilze (z. B.: Mönchskopf, Rauchblättriger Schwefelkopf, Veilchenritterling, Violetter Rötelritterling); 1 kg Kartoffeln; 40 g Butter; 1 dl Rahm (oder saurer Halb-rahm); 1 TL Currysüßer; 1 Beutel Spargelcrèmesuppe; 50 g feingehackte Zwiebel, Petersilie; Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung: Kartoffeln in der Schale dämpfen, Pilze in feine Streifen schneiden, Zwiebel in der Butter anbraten, Pilze zugeben und etwas mitbraten, wenig Wasser zugeben, andämpfen. Curry beifügen, Rahm zugeben und etwas einkochen lassen.