

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 75 (1997)
Heft: 4

Artikel: Leidfaden der Mykologie 28. Folge : das Kleingedruckte : eine x-teilige Serie für progressive Anfänger = Problèmes de mycologie (28) : en petits caractères
Autor: Baumgartner, Heinz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936369>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 23.10.2024

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

Leidfaden der Mykologie 28. Folge: Das Kleingedruckte Eine x-teilige Serie für progressive Anfänger

Heinz Baumgartner

Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Es wird immer wieder darauf hingewiesen, dass man in Verträgen auch das «Kleingedruckte» genau durchsehen müsse, weil dort manchmal Klauseln enthalten sind, die sich bei Nichtbeachtung als «Fallstricke» erweisen können.

Auch in der Pilzliteratur gibt es «Kleingedrucktes», das man ebenfalls aufmerksam lesen sollte, weil hier – im umgekehrten Sinn wie bei Verträgen – meist wertvolle, zusätzliche Hinweise und Ergänzungen zu finden sind.

Die nachfolgenden Beispiele stammen im wesentlichen aus den 4 Bänden «Pilze der Schweiz» von Breitenbach und Kränzlin (im weiteren Text mit «BK» abgekürzt) sowie aus den 5 Bänden «Handbuch für Pilzfreunde» von Michael/Hennig/Kreisel (abgekürzt «MHK»).

Da wären einmal die Synonyme. Über ihre Problematik habe ich schon einmal einen längeren Artikel geschrieben (SZP 61/1/1983 und 61/4/1983). Ich möchte hier nur noch einmal darauf hinweisen, dass durch die (immer noch) oft stattfindenden Änderungen der wissenschaftlichen Namen auch wieder «neue» Synonyme entstehen, die insofern von Bedeutung sein können, weil sie in älteren Werken noch als die «richtigen» Namen figurieren. Als Beispiel wäre der «Fastberingte Ritterling» zu nennen, der lange Zeit (bis 1969) *Tricholoma subannulatum* genannt wurde (ein eigentlich sehr bezeichnender Name), was sich aber als Homonym entpuppte und dann durch *Tr. batschii* ersetzt wurde (z.B. im «Moser»), neuerdings jedoch *Tr. fracticum* heissen soll (BK, MHK).

Eine eher sympathische Art von Synonymen ergibt sich dann, wenn gewisse Autoren (leider manchmal nicht alle) zwei sehr ähnliche Arten zusammenlegen, wobei dann die bisherigen Namen zu Synonymen werden. Beispiele dafür sind (in Klammern die zu Synonymen gewordenen Bezeichnungen):

- *Agaricus augustus* (*A. perrarus* = hellere Farbvariante)
- *Clitocybe geotropa* (*Cl. maxima* = Altersform)
- *Cortinarius violaceus* (*C. hercynicus* = Nadelwaldform [?]; Zitat von R. Henry: «Für mich ist diese Art ein chronisches Mysterium»)
- *Leucopaxillus giganteus* (*L. candidus* = Jugendform)
- *Macrolepiota mastoidea* (*M. gracilentata* = langstielige [?] Form)
- *Morchella semilibera* (*M. rimosipes* = Altersform)
- *Pleurotus ostreatus* (*Pl. columbinus* = Farbvariante)
- *Porphyrellus porphyrosporus* (*P. pseudoscaber* = montane Nadelwaldform)
- *Tricholoma equestre* (*Tr. flavovirens* = Laubwaldform [?]; *Tr. auratum* = Nadelwaldform)
- *Volvariella gloiocephala* (*V. speciosa* = weisse Farbvariante mit früherer Erscheinungszeit).

Einige Mykologen «mildern» dann die Zusammenlegung, indem sie die zweite Art noch als Varietät oder Form führen.

Zur «Käppchenmorchel» (*M. semilibera*) möchte ich noch hinzufügen, dass ich bis jetzt in keinem Buch (Beschreibung oder Bild) etwas über das Aussehen von jungen Fruchtkörpern gefunden habe. Diese haben nämlich oft einen ziemlich kurzen (wenig länger als der Hut) und manchmal fast vollen Stiel sowie einen relativ fleischigen Hut. Dass die Art nach MHK nun *Morchella gigas* heissen soll, sei hier nur am Rande vermerkt.

In diesen Zusammenhang gehört auch die Anmerkung bei BK bezüglich Morcheln: «In der Literatur sind zahlreiche Morchelarten beschrieben. Moderne europäische Mykologen (z.B. Maas Geesteranus, Dennis) sind jedoch geneigt, diese lediglich als Formen von zwei Arten zu betrachten, nämlich *Morchella esculenta* und *M. elata* (= *M. conica*)». (Wohl abgesehen von der «Käppchenmorchel», die bei BK noch mit dem Gattungsnamen *Mitrophora* aufgeführt ist.)

Häufige Hinweise gibt es bezüglich Verwechslungsmöglichkeiten. Manchmal erscheinen sie etwas weit hergeholt, wie z.B. grüne Täublinge mit dem «Grünen Knollenblätterpilz» (*Amanita phalloides*) oder Eierschwämme mit jungen Exemplaren des «Ziegelroten Risspilzes» (*Inocybe patouillardii*). Andererseits reicht anscheinend die Phantasie der Mykologen doch nicht aus, um alle möglichen Verwechslungen vorauszusehen; so habe ich kürzlich gelesen, dass jemand den «Orangefuchsigem Schleierling» (*Cortinarius orellanus*) als «Kupferroten Gelbfuss» (*Chroogomphus rutilus*) verzehrt hat – mit katastrophalen Folgen!

Unbeschadet kann man dagegen offenbar den «Gelben Muschelseitling» (*Sarcomyxa serotina*) oder den «Birkenknäueling» (*Lentinus conchatus* – bei BK *L. torulosus*) als «Austernseitling» (*Pleurotus ostreatus*) sammeln und essen; jedenfalls sind mir persönlich zwei solche Fälle bekannt. Interessant ist dabei, dass die erstere dieser Arten in gewissen Büchern als essbar, in andern als ungeniessbar bezeichnet wird.

Gelegentlich werden auch «neue» Verwechslungsmöglichkeiten bekannt. Wer z.B. glaubt, einen «Rehbraunen Dachpilz» (*Pluteus cervinus*) gefunden zu haben, müsste schon das Mikroskop zu Hilfe nehmen, um sicher zu gehen, dass es sich nicht um einen seiner makroskopisch kaum unterscheidbaren Doppelgänger *P. pouzarianus* oder *P. primus* handelt. Die beiden bei BK beschriebenen Arten sind erst seit 1984 bzw. 1991 bekannt und im «Moser» noch nicht aufgeführt. Im übrigen wäre eine solche Verwechslung wohl harmlos, da alle drei Arten als essbar gelten.

Eine ähnliche Situation besteht bei den gelben «Ziegenbärten». Bisher wurden solche in den Bergfichtenwäldern ziemlich häufig vorkommenden Exemplare meist als «Goldgelbe Koralle» (*Ramaria aurea*) angesehen. BK weisen aber darauf hin, dass diese Art ziemlich selten ist und vorwiegend unter Buchen wächst. Bei den erwähnten Nadelwaldfunden dürfte es sich deshalb meist um *R. largentii* oder *R. flava* handeln. Es gibt noch weitere, makroskopisch nur schwer unterscheidbare gelbe Korallenpilze, die aber alle (?) ebenfalls essbar sein sollen (aber anscheinend nicht immer bekömmlich sind).

Viel wird auch über die Essbarkeit der Pilze angemerkt, allerdings in zum Teil unterschiedlichem Sinne. So werden z.B. in einzelnen (besonders neueren) Büchern gewisse Arten als giftig (oder zumindest als ungeniessbar) bezeichnet, die in andern (oft älteren) Werken als essbar gelten, und meines Wissens auch von verschiedenen Leuten (anscheinend problemlos) verzehrt werden. Dazu gehören u.a. *Amanita gemmata*, verschiedene Scheidenstreiflinge, *Catathelasma imperiale*, *Clitocybe (Lepista) nebularis*, *Hygrophorus agathosmus*, *Lyophyllum connatum* und *Stropharia aeruginosa*.

Widersprüchliche Angaben können bisweilen sogar in ein und demselben Werk vorkommen. Gemäss BK (Band 2) wird der mit dem Eierschwamm verwechselbare «Falsche Pfifferling» (*Hygrophoropsis aurantiaca*) als «nicht giftig» bezeichnet, im Band 3 erscheint er dann aber als Giftpilz. Im Band 4 erhielt der «Graue Wulstling» (*Amanita excelsa*) das Symbol für «ungeniessbar» – vielleicht irrtümlich, denn im Kommentar wird als Verwechslungsmöglichkeit auf den «ebenfalls essbaren Perlpilz» (*Amanita rubescens*) hingewiesen. Man könnte dies allerdings auch als nur scheinbaren Widerspruch ansehen; nach eigener Erfahrung ist der «Graue Wulstling» zwar essbar, wegen seines stark erdigen Geschmacks aber kaum zu «geniessen».

Unterschiedliche Beurteilungen der Essbarkeit von Pilzarten können auf neueren Erkenntnissen beruhen, sind aber manchmal wohl nur eine Ansichts- oder Geschmackssache. Ein weiterer Grund ist wahrscheinlich das vermehrte Bekanntwerden von Unverträglichkeiten, die aber wohl meist individueller Natur sind. Solche – oft allergische – Reaktionen gibt es ja auch bei andern Lebensmitteln, nur dass sie bei den allgemein relativ schlecht verdaubaren Pilzen vielleicht etwas häufiger auftreten.

Dazu noch eine persönliche Erfahrung: Ein Versuch mit dem überall als essbar bezeichneten «Fuchsigem Trichterling» (*Lepista inversa*) endete damit, dass er zwar im ersten Moment recht wohl-schmeckend erschien, aber nach kurzem Kauen einen stark bitteren Nachgeschmack hinterliess. Möglicherweise ist das altersbedingt; Spätherbstpilze sind meist ziemlich langlebig, womit sie zwar äusserlich noch relativ «frisch» aussehen, aber sich doch schon geschmacklich verändert haben. Im MHK Band 2 sind im «Allgemeinen Teil» (kleingedruckt) Fachausdrücke für Fruchtkörpertypen

erklärt, die insofern etwas überraschend erscheinen, weil sie anderweitig (auch von mir) teilweise nicht immer im hier definierten Sinn angewandt werden, z.B.:

- gänzlich krustenförmige Fruchtkörper nennt man «effus»; sie werden aber oft ungenau als «resupinat» bezeichnet. Resupinate Pilze im eigentlichen Sinn sind hut- oder glockenförmig sowie ungestielt und mit dem Hutscheitel angewachsen;
- unter «pileat» werden hier mehr oder weniger deutlich gestielte Fruchtkörper mit einem richtigen Hut verstanden. Ungestielt, weitgehend breit angewachsene «Hüte» (z.B. «konsolenförmige» Porlinge) werden hier «dimidiat» genannt.

Ebenfalls bei MHK sind im «Allgemeinen Teil» von Band 4 die Bezeichnungen der verschiedenen Höhenstufen der Vegetation aufgeführt, die vielleicht auch nicht allgemein geläufig sind. Wer z.B. in der «Alpenregion» (im landläufigen Sinn) Pilze sucht, befindet sich nicht etwa in der «alpinen» Stufe (diese beginnt erst oberhalb der Baumgrenze), sondern in der «hochmontanen» (orealen) Stufe (Nadelwaldgürtel) oder der «montanen» Stufe (Mischwaldgürtel der Gebirge). In tieferen Lagen befinden sich dann die «kolline» Stufe (Hügelland) und die «planare» Stufe (Flachland). Diese Höhenstufen sind weitgehend klimatisch bedingt und verschieben sich nach nördlichen Gebieten hin immer weiter in tiefere Lagen, in denen dann die Pilzflora eher «montanen» Charakter aufweisen kann.

Kleingedrucktes gibt es auch gelegentlich in Zeitschriften, z.B. in den Sitzungsberichten der «Société Mycologique de France». Zwei davon habe ich mir einmal notiert; sie stammen beide vom bekannten Mykologen H. Romagnesi:

- Zur Nomenklatur des «Safranschirmlings»: Heute wird verschiedentlich die ursprünglich auf Vittadini zurückgehende Schreibweise «rachodes» wieder aufgegriffen. Es handelt sich aber dabei um eine sinnstörende Sprachwidrigkeit, die wohl durch einen blossen Orthographiefehler seitens Vittadini entstanden ist. Jedenfalls ist die seither überwiegend verwendete Version «rhacodes» nach allen sprachwissenschaftlichen Gesichtspunkten vorzuziehen.
- *Agaricus bisporus* hat keinen eigentlich aufsteigenden Ring. Er erscheint nur so, weil durch das Längenwachstum des Stiels eine Umkehrung erfolgt.

Die letztere Aussage kann ich insofern bestätigen, als ich wiederholt mehr oder weniger vergeblich versucht habe, den Ring von *A. bisporus* nach unten abzuziehen, wie es in fast allen Büchern angegeben ist.

Zum Schluss noch eine «unwissenschaftliche» Anmerkung eines französischen Mykologen (G. Redeuilh) am Ende eines Artikels über Nomenklaturfragen (etwas frei übersetzt): «Leser dieses Artikels, die mit den Winkelzügen der Nomenklaturregeln noch nicht ganz vertraut sind, müssen wissen, dass ein zu intensives Studium solcher Artikel – erschwert durch das legitime Bedürfnis, alles auf Anhieb verstehen zu wollen – zu gewissen kleinen Funktionsstörungen (z.B. Migräne usw.) führen kann. Einige Atemzüge an frischer Luft bringen das aber garantiert wieder in Ordnung...»

Problèmes de mycologie (28): En petits caractères

Heinz Baumgartner
Wettsteinallee 147, 4058 Bâle

On attire souvent l'attention des consommateurs sur le fait qu'ils doivent lire attentivement, dans un contrat, ce qui est écrit en petits caractères, car on y trouve des clauses qui peuvent se révéler comme de véritables pièges si elles n'ont pas été respectées.

Dans la littérature mycologique, on trouve aussi des notes en petits caractères, qu'il faut aussi lire attentivement, mais ici parce que, contrairement aux clauses «cachées» des contrats, on y trouve souvent des remarques et des compléments du plus haut intérêt.

Les exemples qui suivent sont en fait extraits des 4 volumes «Champignons de Suisse» de Breitenbach et Kränzlin (ci-après «BK») et aussi des 5 volumes «Handbuch für Pilzfreunde» de Michael/Hennig/Kreisel (ci-après «MHK»).

Il y a d'abord les synonymes. Vous trouverez à leur sujet un article circonstancié dans les BSM 61/1/1983 et 61/4/1983. Je voudrais seulement remarquer ici que, en raison de changement des noms scientifiques, des noms tombent aujourd'hui encore en synonymie; ces synonymes ont leur importance, car ils figurent comme noms «corrects» dans les ouvrages moins récents. Je citerais comme exemple un tricholome longtemps nommé (jusqu'en 1969) *Tricholoma subannulatum*, binôme très expressif du reste pour cette espèce, mais qui se révéla hélas être un homonyme (c'est à dire un nom donné postérieurement à un autre pour la même espèce) et qui a été remplacé par *T. batschii* (p. ex. dans le «Moser» ou dans l'ouvrage d'A. Riva) et qui, récemment, est devenu *T. fracticum* (BK, MHK).

Une synonymie plutôt sympathique apparaît lorsque certains auteurs, malheureusement pas tous, rassemblent sous le même nom deux espèces très ressemblantes, l'un des deux anciens noms étant alors cité comme synonyme. En voici quelques exemples, les synonymes figurant entre parenthèses:

- *Agaricus augustus* (dont *A. perrarus* est une forme plus pâle)
- *Clitocybe geotropa* (dont *C. maxima* n'est qu'une forme âgée)
- *Cortinarius violaceus* (dont *C. hercynicus* n'est qu'une forme des conifères [?]; Henry a écrit à ce sujet: «Pour moi, cette espèce est un mystère chronique»)
- *Leucopaxillus giganteus* (dont *L. candidus* n'est qu'une forme jeune)
- *Macrolepiota mastoidea* (dont *M. gracilentata* n'est qu'une forme à long pied [?])
- *Morchella semilibera* (dont *M. rimosipes* n'est qu'une forme âgée)
- *Pleurotus ostreatus* (dont *P. columbinus* n'est qu'une forme autrement colorée)
- *Porphyrellus porphyrosporus* (dont *P. pseudoscaber* n'est qu'une forme montagnarde)
- *Tricholoma equestre* (dont *T. flavovirens* n'est qu'une forme des feuillus [?] et *T. auratum* une forme des conifères)
- *Volvariella gloiocephala* (dont *V. speciosa* n'est qu'une forme blanche et précoce).

Quelques mycologues sont moins réducteurs et conservent deux taxa en mentionnant la seconde épithète comme variété ou forme.

En ce qui concerne *Morchella semilibera* – que BK classent encore dans le genre *Mitrophora* et qu'on nomme en français une mitrophore, alors qu'en allemand on parle de «Käppchenmorchel» et donc de «morille» – j'avoue que je n'ai encore jamais vu dans un livre ni une description ni une icône concernant de jeunes ascomes. Dans leur jeunesse, ils ont un stipe relativement court – plus court que la hauteur du chapeau –, parfois presque plein, et un chapeau relativement charnu. Je note au passage que, selon MHK, cette espèce doit être nommée aujourd'hui *Morchella gigas*.

Dans ce contexte, il sied de citer la remarque suivante de BK au sujet des morilles: «De nombreuses espèces de morilles ont été décrites jusqu'ici dans la littérature. Certains auteurs modernes cependant (Dennis 1978, Maas Geesteranus 1967) ne les considèrent que comme formes des deux espèces *Morchella esculenta* et *Morchella elata*.»

De nombreuses remarques – en petits caractères – attirent l'attention sur des confusions possibles. Certaines d'entre elles sont souvent reprises des «anciens», comme par exemple la confusion entre russules vertes et amanites phalloïdes ou encore entre des chanterelles et de jeunes basidiomes d'inocybes de Patouillard. Mais la fantaisie des mycologues semble ne pas avoir de limites dans la prévention de confusions possibles; j'ai lu récemment qu'un amateur avait consommé, avec des conséquences catastrophiques, des cortinaires couleur de rocou (*Cortinarius orellanus*) qu'il avait confondus avec des gomphides cuivrés (*Chroogomphus rutilus*).

On peut par contre, sans dommage semble-t-il, prendre des pleurotes tardifs (*Sarcomyxa serotina*) ou des lentins coquillages (*Lentinus conchatus*, nommé *L. torulosus* chez BK) pour des pleurotes coquilles d'huître (*Pleurotus ostreatus*); j'ai eu du reste personnellement connaissance de deux cas semblables. Il est intéressant de savoir que le pleurote tardif est donné comme comestible dans certains ouvrages et comme non consommable dans d'autres.

Il arrive que soient divulguées de «nouvelles» possibilités de confusion. Le récolteur qui pense avoir trouvé un plutée couleur de cerf (*Pluteus cervinus*) devrait contrôler la chose au microscope pour s'assurer qu'il n'a pas plutôt affaire à l'un de ses sosies à peine discernables macroscopiquement, *P. pouzarianus* ou *P. primus*. Ces deux espèces, décrites chez BK, ne figurent pas dans le «Moser» et ne sont connues que depuis 1984, respectivement depuis 1991. D'ailleurs, une telle confusion ne serait pas grave pour le mycophage, les trois espèces passant pour comestibles.

La situation est analogue pour des clavaires jaunes. Venant souvent assez abondamment dans les pessières montagnardes, elles ont été généralement classées comme clavaires dorées (*Ramaria aurea*). Or BK font remarquer que cette espèce est relativement rare et qu'elle vient de préférence dans les hêtraies. C'est pourquoi les récoltes faites dans les forêts d'épicéas correspondraient plutôt en grande majorité à *R. largentii* ou à *R. flava*. Il y a d'ailleurs encore d'autres clavaires jaunes difficiles à différencier; elles seraient aussi toutes comestibles, quoique apparemment parfois indigestes (ou laxatives).

Beaucoup de choses ont été écrites au sujet de la comestibilité des champignons, et d'ailleurs en partie de façon contradictoire. Certaines espèces, par exemple, sont déclarées toxiques (ou du moins non comestibles) dans l'un ou l'autre ouvrage (surtout parmi les plus récents) alors que d'autres auteurs (souvent plus anciens) les disent comestibles (et, à ma connaissance, consommées apparemment sans problèmes par divers amateurs). Je cite, entre autres, *Amanita gemmata*, diverses amanites vaginées, *Catathelasma imperiale*, *Clitocybe (Lepista) nebularis*, *Hygrophorus agathosmus*, *Lyophyllum connatum* et *Stropharia aeruginosa*.

On trouve même des données contradictoires dans un seul et même ouvrage. Dans le tome 2 de BK, la fausse chanterelle (*Hygrophoropsis aurantiaca*), que l'on peut confondre avec la vraie, est déclarée «non toxique» (mais pas dans la version en français! N.d.t.), alors qu'elle est signalée toxique dans le tome 3. Quant à *Amanita excelsa*, l'amanite épaisse, elle est précédée du symbole «non comestible» (à nouveau, pas dans la version en français! N.d.t.), probablement par erreur, puisque dans les remarques on peut lire «des confusions sont possibles avec *A. rubescens*, également comestible...». La contradiction pourrait d'ailleurs être qualifiée d'apparente seulement; par expérience personnelle je peux déclarer l'amanite épaisse comestible, mais guère savoureuse en raison de son goût terreux très marqué.

Les différences d'évaluation concernant la comestibilité des champignons peuvent se fonder sur des connaissances nouvelles; elles sont pourtant parfois seulement une affaire de point de vue ou de goût personnel; elles peuvent aussi résulter probablement d'une diffusion plus grande de cas d'intolérance qui, la plupart du temps, ne sont que des réactions individuelles. On connaît de telles réactions, souvent de type allergique, avec d'autres produits alimentaires, mais peut-être qu'elles sont plus fréquentes avec des champignons généralement difficiles à digérer.

J'ai essayé de consommer des clitocybes retournés (*Lepista inversa*), considérés comme comestibles dans tous les livres; au premier abord, ils m'ont paru excellents, mais après courte mastication ils m'ont laissé un arrière-goût très amer. Il est possible que les champignons étaient un peu trop vieux; les champignons d'arrière-automne restent en général longtemps sur pied, de sorte qu'ils peuvent paraître relativement «frais» alors que leur saveur s'est pourtant déjà modifiée.

Dans le second volume de MHK, dans la «Partie générale»¹ et en petits caractères, on définit certains termes descriptifs; la définition de l'un ou l'autre mot y est quelque peu surprenante, car elle diffère en partie de celle consacrée ailleurs par l'usage (il s'agit des termes «effus», «resupinat», «pileat», «konsolenförmig» et «dimidiat»; pour nos lecteurs romands, le traducteur rappelle ci-

¹ Dans chacun des 6 volumes de la collection Michael/Hennig/Kreisel, la partie descriptive proprement dite est précédée d'un grand nombre de pages «générales», constituant parfois presque le tiers du volume, qui fourmillent d'informations très intéressantes pour le mycologue amateur (conseils, intoxications, culture, anatomie du champignon, expositions, écologie, évolution, histoire, clefs). Cette série ne devrait pas manquer ni dans la bibliothèque d'un amateur lisant la langue allemande, ni dans celle d'une société dans laquelle un ou deux membres comprennent cette langue. D'ailleurs, ces ouvrages peuvent être obtenus auprès du libraire de l'USSM. N.d.t.

après les définitions correspondantes en langue française). Le terme «résupiné» est utilisé par BK dans le sens suivant: «se dit de basidiomes étroitement appliqués au substrat et ne formant pas de chapeau»; par contre, si l'on consulte le «Josserand» (La description des champignons supérieurs, 1983), on trouve une autre définition, moins restrictive: «se dit d'un champignon dont le chapeau est plaqué contre le support et n'y adhère que par un point central du dos, ou qui est entièrement adhérent au support et plaqué contre lui, présentant ainsi sa partie fertile à l'extérieur, dans une direction opposée audit support»; en conséquence, la définition de BK correspondrait mieux au terme «corticé»; on pourrait proposer aussi «effusif», mais ce terme n'est pas usuel. L'adjectif «dimidié» doit s'appliquer à des champignons non stipités dont les chapeaux sont à la fois sessiles et développés d'un seul côté, quel que soit leur contour vu de dessus, semi-circulaire, elliptique ou irrégulier. Le terme «piléé», peu utilisé, serait peut-être utile pour qualifier une espèce constituée de toute évidence d'un chapeau dressé sur un pied; il est vrai qu'une espèce stipitée est obligatoirement aussi piléée...

Dans le tome 4 de MHK, «partie générale», il est question des étages de végétation, aussi en petits caractères, mais le vocabulaire utilisé ne correspond peut-être pas exactement à celui généralement en usage. Rappelons ici quelques définitions: On nomme «étage nival» l'ensemble des régions occupées toute l'année, ou presque, par la neige, les glaciers et la roche nue sans végétation; au-dessous, l'«étage alpin» est caractérisé par des pelouses et par l'absence d'arbres (à l'exception des saules nains constituant la microsylvie); plus bas l'«étage subalpin» est la tranche où viennent essentiellement les conifères (aroles, mélèzes, épicéas); l'«étage montagnard» est le domaine des forêts mêlées de pins et de feuillus; les régions les plus basses de notre pays constituent l'«étage collinéen», avec ses bois de hêtres, de châtaigniers et d'autres feuillus. Ces «étages» sont largement fonction des conditions climatiques et l'on ne peut définir leurs limites par des nombres indiquant leur altitude au-dessus du niveau de la mer. L'«étage subalpin», par exemple, aura sa limite inférieure plus basse à l'ubac qu'à l'adret, plus basse aussi dans les pays nordiques que chez nous. Les espèces «montagnardes» de champignons se trouveront en des stations d'autant plus basses que l'on progresse vers le nord: ce sont les conditions climatiques qui conditionnent leur apparition.

On trouve aussi occasionnellement dans des revues des passages composés en caractères réduits. J'ai noté un jour ces deux remarques, toutes deux écrites par le mycologue bien connu H. Romagnesi:

- Concernant la nomenclature liée à la lépiote déguenillée: «On trouve de plus en plus dans la littérature actuelle l'orthographe proposée originellement par Vittadini, «*rachodes*». Or il s'agit en l'occurrence d'un authentique contresens, issu d'une faute d'orthographe commise par Vittadini. D'un point de vue scientifique et linguistique, il faut lui préférer l'orthographe correcte et largement admise «*rhacodes*». (Le mot grec «*rhacos*» signifie «haillon, guenille», alors que le mot grec «*rachos*» signifie «broussailles», ce dernier mot n'ayant rien à voir avec notre lépiote. N.d.t.).
- «*Agaricus bisporus* n'a pas un anneau typiquement ascendant. Il apparaît tel uniquement parce que l'allongement du stipe provoque un retournement.» Quoi qu'il en soit, j'ai essayé plusieurs fois, plus ou moins en vain, de détacher l'anneau d'*A. bisporus* en tirant vers le bas, tel qu'on l'indique dans presque tous les livres. (Notons que Josserand a proposé de renoncer aux deux adjectifs «ascendant» et «descendant», ces épithètes étant utilisées l'une pour l'autre selon les auteurs, et de dire plutôt «anneau d'origine supérieure» et «anneau d'origine inférieure». N.d.t.).

Pour terminer, voici encore une remarque «non scientifique» du mycologue français G. Redeuilh, que j'ai lue en conclusion d'un article sur les règles de nomenclature: «Les lecteurs du présent article qui ne sont pas encore familiarisés avec les méandres des règles de nomenclature doivent savoir que sa lecture attentive – rendue encore plus difficile par le désir légitime de vouloir tout comprendre du premier coup – peut provoquer certains désagréments fonctionnels, tels que migraines, insomnies ou autres. En cas d'apparition de tels symptômes, il est conseillé de prendre un bon bol d'air, meilleur remède contre de telles manifestations.»

(Trad.-ad.: F. Brunelli)