Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 85 (2007)
Heft: 5

Rubrik: Periskop 13 = Périscope 13

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: 03.12.2025

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

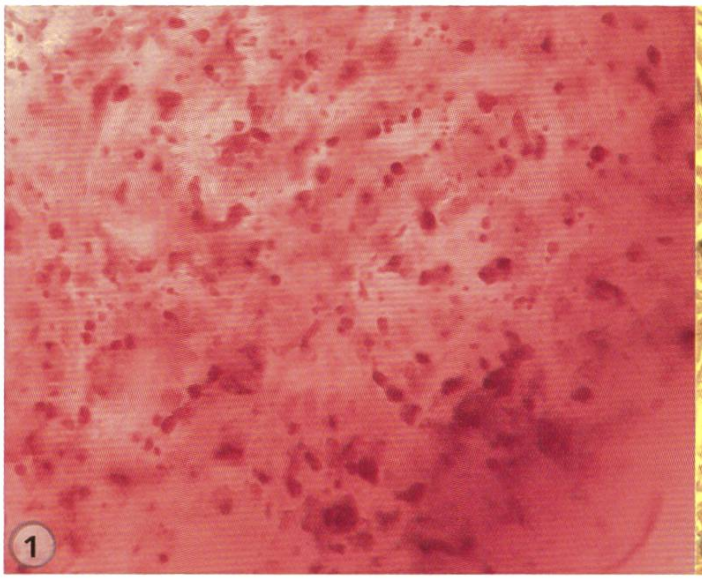
DR. MED. RENÉ FLAMMER

Russula velutipes Velen. Es gibt einige leicht erkennbare, küchenfreundliche Täublinge, von denen der Pilzsammler nicht jedes Mal eine Kostprobe nehmen muss. Andere wiederum treten innerhalb der Art in einer verwirrenden Fülle von Farben und Formen auf. Milde und scharfe Täublinge lassen sich ohne eine Geschmacksprobe nicht unterscheiden und erfordern oft noch zusätzlich eine sorgfältige Analyse von Sporenfarbe, Sporenskulptur und Huthautstruktur. Und trotzdem fallen immer wieder einige Täublinge durch die bereits engmaschigen Netze der Russulogen. Und die Weite der Maschen ist leider auch nicht einheitlich. Bei der Meinungsvielfalt der Russulogen fällt die Wahl eines Favoriten alles andere als leicht. Und alle paar Jahre zu erfahren, dass man da und dort auf Sand gebaut hat, fördert die eigene Meinungsbildung. Viele Köpfe – viele Meinungen!

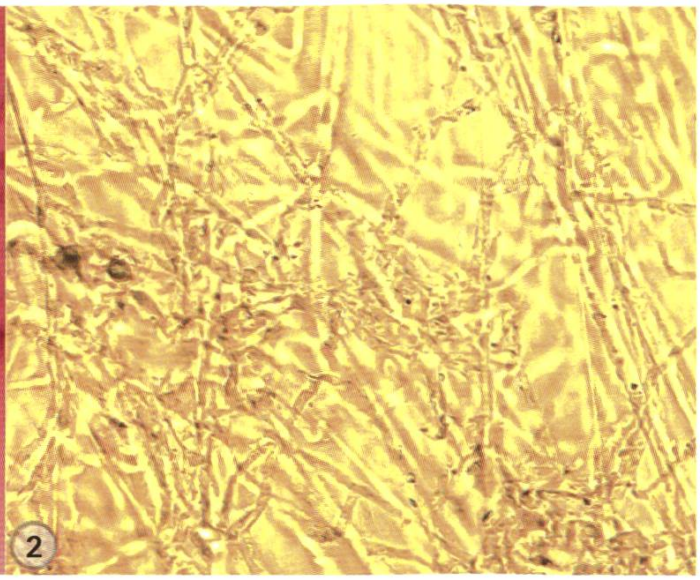
Ein leicht erkennbarer milder Täubling ist *Russula velutipes*. Die Stielflocken, die etwas harte Konsistenz, die leuchtend rote Huthaut und der milde Geschmack lassen diesen Täubling schon an Ort und Stelle erkennen. Die prompte, himbeerrote Reaktion des Stiels auf Sulfovanillin untermauert die Diagnose. Auch der Amateurmykologe möchte natürlich noch etwas mehr über den Pilz erfahren und untersucht die Huthaut mit Karbolfuchsin auf Primordialhyphen, ein weiteres Merkmal von *R. velutipes*. Doch anstatt der schön gefärbten Primordialhyphen blieb nach der Entfärbung ein rot gefärbter Hintergrund mit einer Unzahl dunkelroter Tröpfchen unterschiedlicher Grösse zurück (Abb.1). Weitere fünf Kontrollfärbungen zeigten dasselbe rot gefärbte, mit dunkelroten Tröpfchen übersäte Gewebe. Nur nach langem Suchen liessen sich einige inkrustierte Primordialhyphen ausmachen (Abb.2).

Romagnesi (2) beobachtete dieses Phänomen bei seiner *R. lepida* Fr. und *R. lepidicolor* Romagn., ebenso Marchand (1) bei *R. lepida* Fr. (Zitate siehe französischer Text). Sarnari (3) erwähnt kein aussergewöhnliches färberisches Verhalten. Inzwischen wurde *R. lepida* Fr. mit *R. rosea* Quélet synonymisiert, ein Entscheid ohne allgemeinen Konsens. Mein Exemplar von *R. velutipes* (früher *R. aurora*) rückt mit seinem färberischen Phänomen der Huthaut in die Nähe von *R. lepida* Romagn., während es von *R. rosea* abrückt.

Handelt es sich bei der atypischen Reaktion auf Karbolfuchsin um ein konstantes Merkmal? Bei der Untersuchung der Huthaut von *Russula velutipes* in Wasser zeichnet sich ein dichtes Gewebe von inkrustierten Primordialhyphen ab. Die aussergewöhnlich starke Exsudation azidoresistenter



Erratische rote Tropfen nach Entfärbung mit HCl 5% | Gouttelettes rouge, mises en valeur après décoloration avec HCl 5%.



RENÉ FLAMMER

Inkrustierte Primordialhyphen, ungefärbt in Wasser | Hyphes primordiales incrustées, incolores dans l'eau.

Tröpfchen stünde somit in einem direkten Zusammenhang mit der Dichte der Primordialhyphen und ihrer Stoffwechselaktivität (?). Eine Überprüfung weiterer Kollektionen drängt sich auf.

Übrigens sind fast alle Täublinge mit inkrustierten Primordialhyphen mild und entweder Weiss- oder Gelbsporer.

1. MARCHAND A. Champignons du Nord et du Midi. Bd.5, Hachette 1977.
2. ROMAGNESI H. Russules d'Europe et d'Afrique du Nord. Bordas 1967.
3. SARNARI M. Genere Russula in Europa. Tomo secondo. A.M.B 2005.

Indigestionen Es ist nicht leicht eine Grenze zwischen gastrointestinalem Frühsyndrom (GFS) und Indigestions-Syndrom (IS) zu ziehen. Das GFS ist die Domäne obligat giftiger Pilze mit ihren Brechdurchfällen innerhalb vier Stunden.

Das IS ist den Speisepilzen reserviert, die infolge falscher Zubereitung, üppigen Mahlzeiten, Rohgenuss, Kontaminationen usw. nur bei einzelnen Teilnehmern einer Pilzmahlzeit Beschwerden verursachen. Auch hier werden neben lästigem Völlegefühl und Bauchkrämpfen dramatische Brechdurchfälle beschrieben mit unterschiedlichen Latenzzeiten bis zu 24 Stunden. Einige Beispiele:

1. *Hygrophorus marzuolus*: 2 Personen (44 und 42 Jahre) geniessen abends um 19 Uhr frische Märzellerlinge. Menge 300 g. Kochzeit 10–12 Minuten. Der Mann erkrankte etwa eine Stunde später an Übelkeit und Völlegefühl und war die ganze Nacht über schlaflos. Die Partnerin, die wesentlich weniger ass, erbrach nach etwa drei Stunden dreimal.
   Diagnose: IS. Im ersten Fall zu

Russula rosea Harter Zinnober-Täubling | Russule rose

Russula velutipes Rosen-Täubling | Russule floconneuse

Russula rubra Cremesporiger Spei-Täubling | Russule rouge cinabre

Fotos GUGLIELMO MARTINELLI

grosse Menge, im zweiten Fall wahrscheinlich individuelle Empfindlichkeit bei Heuschnupfen (Pollinosis) und Allergie auf Katzenhaare.

2. *Macrolepiota procera:* Zwei Personen (73 und 71 Jahre) verspeisten abends je zwei gebratene Parasolschnitzel. Die noch jungen, erst aufgeschirmten Pilze wurden einige Stunden zuvor in einem Rottannenforst geerntet. Nach drei Stunden erkrankte der Mann an diffusen Bauchkrämpfen. Dauer etwa vier Stunden. Kein Durchfall, kein Erbrechen. Die Ehefrau litt nach zwei Stunden an einigen Duchfällen. – Früher wurden die Parasolschnitzel von beiden immer straflos genossen.
   Diagnose: IS. Wahrscheinlich altersbedingte Unverträglichkeit.
3. *Boletus edulis, Xerocomus badius:* Nach Mitternacht verzehrte der Patient getrocknete Steinpilze und Maronen-Röhrlinge wie Chips zu einer Flasche Rotwein und anschliessend einer Tasse heisser Schokolade. Nach 1–2 Stunden Völlegefühl, Bauchkrämpfe und wiederholtes Erbrechen. – Kunststück!
   Diagnose: IS. Rohgenuss. Alkohol.

Briefkasten
Weshalb soll man Kindern unter 12 Jahren Pilze vorenthalten?

Es ist zur Genüge bekannt, dass Kinder unsere Chitinpilze oft schlecht vertragen. Dazu kommt, dass die Eltern in ihrer Euphorie nach reichlicher Ernte vergessen, dass Pilze sich nicht – und dies gilt vor allem für Kinder – als Hauptmahlzeiten eignen.

Die 12-Jahres-Grenze wurde von einer italienischen Toxikologin in Mailand vorgeschlagen, die mit den mykophagen Gewohnheiten ihrer Landsleute bestens vertraut ist. Persönlich bin ich weit davon entfernt, für ein Verbot zu plädieren.

Es liegt in der Verantwortung der Eltern auszuloten, wie es mit der individuellen Verträglichkeit ihrer Kinder steht. Die empfohlene Limite von 12 Jahren ist eine kluge und einleuchtende Empfehlung im Interesse der Kinder, und sie dient auch meinem eigenen Schutz. Die Frage nach der Essbarkeit steht bei den Kleinen ohnehin nicht im Vordergrund, wenn sie entsprechende Leitbilder haben.

PÉRISCOPE 13

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Russula velutipes Velen. Il existe quelques russules comestibles, pour lesquelles les récolteurs de champignons ne doivent pas mettre en œuvre des examens difficiles pour leur détermination. D'autres russules se présentent à l'intérieur du genre dans une abondance trompeuse de couleurs et de formes. On ne peut pas distinguer des russules douces ou acres sans faire un essai de goût. Plus souvent encore, elles exigent un examen des spores, de leurs couleurs et de leurs ornementations ainsi que des structures du revêtement piléique. Et malgré tout, il existe toujours certaines russules qui tombent hors des mailles du filet des russulologues. Et les mailles de leurs filets ne sont pas toujours les mêmes. Devant la diversité des opinions de ces spécialistes, le choix d'un favori est tout, sauf facile. Il est décevant de constater à maintes occasions que l'on a construit les connaissances sur le sable. Cela encourage les prises de position individuelles. Autant de têtes, autant de certitudes!

Exemple: La russule floconneuse, *Russula velutipes* facilement reconnaissable. Les flocons de son stipe, la consistance ferme ainsi qu'un revêtement piléique rouge et une saveur douce aident à la reconnaître sur place déjà. La réaction

immédiate, rouge framboise, avec de la sulvovanilline sur le stipe, conforte ce diagnostic. Mais le mycologue amateur désire souvent en apprendre un peu plus sur cette espèce en faisant l'examen du revêtement piléique avec de la carbolfuchsine sur les hyphes primordiales, une autre caractéristique de *R. velutipes*. A la place des hyphes primordiales joliment colorées, ne reste après décoloration qu'un arrière-plan rouge, un grand nombre de gouttes rouge foncé de diverses tailles (ill. 1). Après cinq contrôles de coloration et décoloration, j'ai constaté les mêmes tissus colorés de rouge et les mêmes gouttelettes erratiques, rouge foncé. C'est seulement après de longues recherches que certaines hyphes primordiales pouvaient être distinguées (ill. 2).

Romagnesi (2) a observé ce phénomène sur deux espèces, *R. lepida* Fr. et *R. lepidicolor* Romagn., de même que Marchand (1) sur *R. lepida* Fr.

Russula lepida (Romagnesi): «…pas d'incrustation dans l'eau, mais, par application de la méthode de l'acidorésistance, les poils, les hyphes primordiales surtout et même dermatocystides présentent des traces d'une substance puissamment acidorésistante (rouge foncé par la fuchsine) qui colore aussi en partie le contenue des dermatocystides, et qui provoque la formation de sphérules rouges foncé partout dans le revêtement.»

Russula lepidicolor (Romagnesi): «…comme chez *lepida*, le traitement à la fuchsine phéniquée fait apparaître, après lavage à l'acide, une foule de gouttes rouges »

Russula lepida (Marchand): «Traitée à la fuchsine, la préparation révèle un exsudat acidorésistant qui perle sur tous les organes, poils, hyphes primordiales, dermatocystides, et s'amasse en gouttes erratiques d'un rouge vif, certaines jusqu'à 2 µm de diamètre.»

Sarnari n'évoque aucun comportement de coloration sortant de l'ordinaire. Entretemps, *R. lepida* Fr. a été synonymisée avec *R. rosea* Quélet, une décision prise sans concensus général. Mon exemplaire de *R. velutipes* (auparavant *R. aurora*) se déplace avec ses phénomènes de coloration dans les environs de *R. lepida* Romagn. et s'éloigne donc de *R. rosea*.

Avec cette réaction atypique à la carbolfuchsine, sommes-nous en présence d'un caractère constant? En examinant le revêtement piléique dans l'eau, un tissu épais se distingue par des hyphes primordiales incrustées. Les exsudations extraordinairement fortes des gouttelettes acidorésistantes trouveraient ainsi un rapport direct avec la densité des hyphes primordiales et à leur activité métabolique? Un examen approfondi d'autres collections s'impose.

Au demeurant, presque toutes les russules ayant des hyphes primordiales incrustées sont douces et ont une sporée blanche ou ocracée.

Litératur voir article en allemand

Indigestions Il n'est pas facile de dresser une frontière entre des syndromes gastro-intestinaux hâtifs (GIH) et des syndromes d'indigestion (SI). Le premier (GIH) appartient au domaine obligatoire des champignons toxiques avec des vomissements dans les quatre heures.

Le second (SI) ressort des champignons comestibles, dont l'origine des troubles est à trouver dans une mauvaise préparation culinaire, de repas pantagruéliques, de nourritures trop peu cuites, de contaminations, etc. Contrairement aux GIH, les troubles intestinaux sont souvent facultatifs. Ici aussi des vomissements dramatiques sont décrits à côté des angoisses et des crampes de ventre, dans des délais allant jusqu'à 24 heures. Quelques exemples:

1. *Hygrophorus marzuolus:* un couple (44 et 42 ans) déguste vers 19 heures des hygrophores de mars frais. Quantité: 300 gr. Cuisson: 10 à 12 minutes. Une heure après, l'homme est atteint de nausées et de pertes de connaissance ; il ne trouve pas le sommeil de toute la nuit. Sa partenaire, qui a mangé moins que lui, vomit trois fois en trois heures.

   Diagnose*:* Indigestion (SI). En premier lieu, une trop grande quantité ingérée est en cause; en second lieu, vraisemblablement, une sensibilité individuelle de la femme qui souffre de rhume des foins (Pollinosis) et d'une allergie aux poils de chats.
2. *Macrolepiota procera:* Deux personnes (73 et 71 ans) ont fait leur repas vespéral avec deux lépiotes élevées rôties. Les champignons récoltés encore jeunes ont été trouvés dans une forêt d'épicéas. Après trois heures, le mari fut atteint de crampes stomacales diffuses. Elles ont duré environ quatre heures. Aucune diarrhée, aucun vomissement. Son épouse, deux heures après, fut frappée de diarrhées légères. Auparavant, les deux personnes ont toujours pu manger des lépiotes élevées sans dommage.

   Diagnose: Indigestion (SI). Vraisemblablement une hypersensibilité due à l'âge.

2. *Boletus edulis, Xerocomus badius:* Après minuit, ce patient a consommé des cèpes séchés et des bolets bais sous forme de chips accompagnés d'une bouteille de vin rouge. Une tasse de chocolat chaud mit fin au repas. Après 1 à 2 heures, angoisses, crampes au ventre et vomissements répétés. Un morceau d'anthologie!
Diagnose: Indigestion (SI). Repas trop peu cuit. Alcool.

Traduction J.-J. ROTH

Boîte aux lettres
Pourquoi devrait-on priver les enfants de moins de 12 ans de champignons?

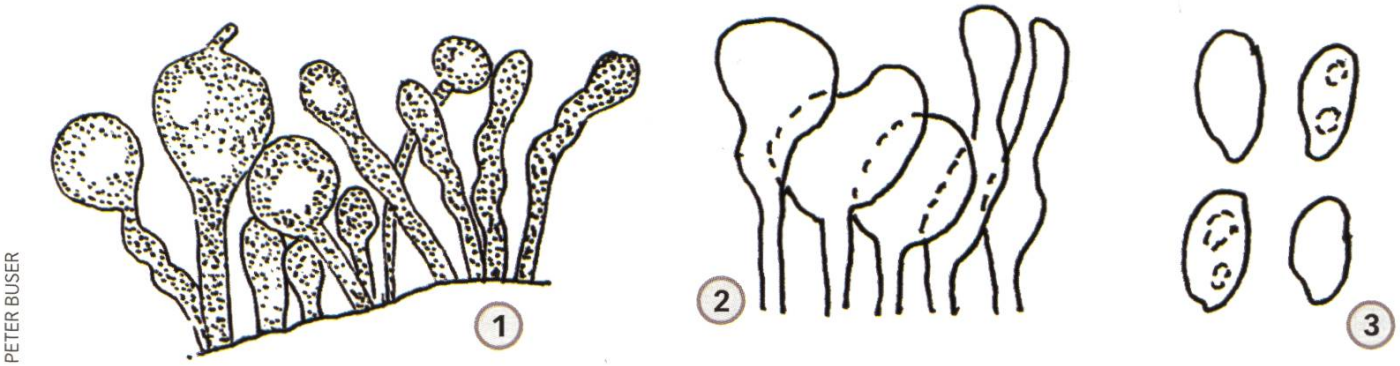
Il est notoirement connu que les enfants supportent souvent mal la chitine des champignons. A cela s'ajoute l'euphorie des parents qui, après une récolte abondante, préparent les champignons comme repas principal, ce qui ne devrait pas se faire, en particulier pour des enfants.

La limite des 12 ans a été proposée par un toxicologue italien, de Milan, qui connaît parfaitement les habitudes mycophagiques de ses compatriotes. Personnellement, je suis loin de militer pour l'interdiction.

Il appartient à la responsabilité des parents d'évaluer le degré de tolérance individuelle de chacun de leurs enfants. Cette limite n'est rien d'autre qu'une recommandation, qui me paraît raisonnable. Elle contribue également à ma propre protection. Les aspects culinaires ne jouent chez les enfants, contrairement aux adultes, qu'un rôle secondaire. Ils ne devraient donc guère être mis en valeur.

KORRIGENDA
PRÉCISIONS
CORREZIONI

SZP | BSM 4–2007: 155 – Kritische Betrachtung von *Tubaria pallidospora* und *Tubaria conspersa*: Mikrozeichnungen von *Tubaria pseudoconspersa* wurden nicht abgebildet.



PETER BUSER

Fig 1 ① **Cheilozystiden von *Tubaria pseudoconspersa* aus ZfP 1962 3/4 Band 28 p. 91** ② **Cheilozystiden und Sporen** ③ **von *T. pseudoconspersa* der Aufsammlung vom 15. Dezember 2006**

Aufruf

DR. MED. R. FLAMMER

Giftpflanze in chinesischen Steinpilzen

Im Juli 2007 wurde ich nach einer Pause von 6 Jahren (damals 11 Fälle) erstmals wieder mit dem Fall einer schweren, sehr schmerzhaften und langwierigen perakuten Stomatitis (Entzündung der Mundschleimhaut) konfrontiert. Das harte, sofort ausgespuckte Fragment ist sehr reich an Raphiden (Oxalatkristallen), die beim Kauen wie Geschosse in die Schleimhaut von Mund und Rachen katapultiert werden. Das Fragment gehört zu einem Aronstabgewächs, einer Gattung, die in China mit etwa 200 Arten vertreten ist.

Frage: Wer hat Kenntnis von ähnlichen Vorkommnissen während der letzten Monate? Typisch sind plötzlicher Schmerzbeginn während des Kauens, Biss auf ein auffallend hartes Fragment, quälende Schmerzen im Mund und Rachen während Tagen, die sich auch auf Speiseröhre und Magen ausbreiten, wenn Bestandteile der Giftpflanze geschluckt werden.

Ein ausführlicher Bericht folgt in der SZP 6/2007.

RENÉ FLAMMER

Raphidenbündel (Oxalatkristalle)

Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde VSVP

Umfrage: Datum der zukünftigen Pilzbestimmertagungen dt

Wunsch	Vereine	Teilnehmer	Total
August	22	32	54
September	13	6	19
Oktober	3	2	5
Datum egal	4	8	12
Total	42	48	90
Angeschrieben	**Anzahl**	**Rücklauf**	**Quote in %**
Vereine	65	42	64.62
Teilnehmer/innen	71	48	67.61
Total	136	90	66.18