

Die Seite für den Anfänger =La page du débutant

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 7

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Nutzungsbedingungen

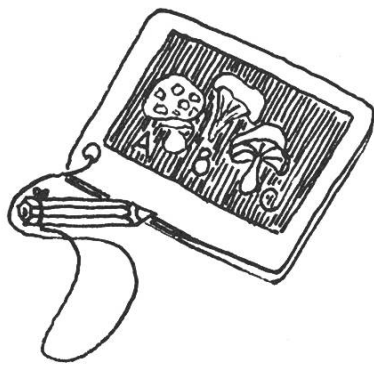
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



die Seite für den Anfänger



Xanders sechster Pilzbrief

Lieber Jörg,

am Schluss meines letzten Briefes sagte ich Dir, Du hättest jetzt das notwendige Rüstzeug, um eine Reihe von Pilzarten gründlich kennenzulernen. Das sollst Du auch mit diesem Brief tun.

Der Steinpilz

Der Steinpilz ist für viele der erste und einzige «richtige» Speisepilz, und darum wollen wir auch mit ihm beginnen. Natürlich muss man ihn kennen. Sehr schwierig ist er nicht, aber auch nicht etwa sehr leicht. Immer wieder kommt es nämlich vor, dass der Herrenpilz — sein zweiter Name — mit anderen Pilzen verwechselt wird. Mit tödlich giftigen Arten kann dies zwar schlechterdings kaum geschehen; aber auch «nur» eine Magenspülung ist keine angenehme Angelegenheit.

Bei der folgenden Beschreibung soll es Dich nicht stören, dass ich keine ganzen Sätze verwende, sondern lediglich eine knappe Aufzählung von Merkmalen gebe. Dies ist in fast allen Pilzbüchern auch so. Würde man anders vorgehen, wären die Bücher wohl alle doppelt so dick. Um die folgende sprachlich verkürzte Beschreibung nicht nur lesen, sondern auch verstehen zu können, musst Du sie allerdings sehr langsam und mehrmals durchlesen:

Hut jung halbkugelig, später gewölbt und schliesslich ausgebreitet, meist 10—20 cm im Durchmesser, bisweilen aber noch viel grösser, anfangs weisslich, dann hell- bis dunkelbraun, Randzone oft blasser. Oberfläche fast kahl, glatt bis fein runzelig, bei feuchtem Wetter und im Alter etwas schmierig. Huthaut oft vorstehend, kaum abziehbar. Hutrand stumpf.

Hutfleisch dick, weiss (direkt unter der Huthaut braunrötlich), nicht blauend, bei jungen Exemplaren sehr fest, später aber weich und etwas schwammig werdend. Geruch angenehm nach «Pilz» (besonders intensiv bei getrockneten Exemplaren), Geschmack mild und nussartig.

Röhren zuerst weiss, dann gelb und schliesslich olivgrün, bis 3 cm lang und leicht vom Hutfleisch ablösbar, um den Stiel herum ausgebuchtet oder fast frei. Mündungen der Röhren eng und rund.

Stiel zentral, zuerst dickbauchig oder sogar kugelig, später keulig, bei grossen älteren Exemplaren fast zylindrisch, bis 20 cm hoch (oder noch mehr) und 6 cm dick, blasser als der Hut, weisslich bis hellbräunlich; in der oberen Hälfte mit feinem weissem Netz, das sich gegen unten verflüchtigt. Stiel voll, Basis immer irgendwie knollig, Fleisch wie dasjenige des Hutes. Weder Reste einer äusseren noch einer inneren Hülle.

Vorkommen vom Sommer bis zum Herbst sowohl im Nadel- als auch im Laubwald, auch an Waldrändern, auf allen Arten von Böden.

Verwechslungen sind vor allem mit dem Gallenröhrling möglich. Dieser mässig giftige Doppelgänger hat auch zuerst weisse, dann aber rosa werdende Röhren. Sein Stiel ist grob braun genetzt und das Fleisch gallenbitter.

Name: Lateinisch heisst der Pilz *Boletus edulis* (= essbarer Röhrling), in Italien «porcino» und im französischen und englischen Sprachbereich «cèpe».

Soweit der erste Teil meines Briefes. Ihm folgt aber noch ein zweiter Teil; denn bei dieser Gelegenheit sollst Du noch eine erste Anleitung erhalten:

Wie man Pilze mit Hilfe eines Schlüssels bestimmt

Als Übungsobjekt habe ich — wie könnte es anders sein — gerade den Echten Steinpilz gewählt. Auf Seite 136 dieses Heftes findest Du einen «Makroskopischen Bestimmungsschlüssel für Röhrlinge». Jeder Schlüssel öffnet etwas. Ein Bestimmungsschlüssel führt Dich — bei richtigem Gebrauch — zum richtigen Namen eines Dir (noch) unbekannten Pilzes.

Schon ein kurzer Blick in den Schlüssel zeigt Dir, dass er aus vielen Aussagen besteht, die paarweise angeordnet sind. Sie alle sind numeriert. So gibt es das Paar 1 und 1* oder das Paar 8 und 8*. Du benütze den Schlüssel, indem Du den zu bestimmenden Pilz mit den beiden zusammengehörenden Aussagen konfrontierst. Immer wird eine der beiden Aussagen auf Deinen Pilz zutreffen, die andere aber nicht. Lies nun (genau und bis zum Schluss) das erste Aussagepaar:

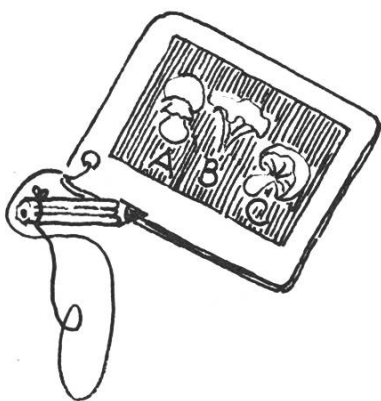
1. Stiel beringt oder Hutrand mit Velumresten Schlüssel A
1*. Stiel und Hutrand ohne Velum 2

Betrachte hierauf Deinen Pilz (eben einen als Übungsobjekt fungierenden Steinpilz), sowie auch/oder die Beschreibung, die Du von ihm angefertigt hast, und stelle fest, welche der beiden Aussagen zutrifft. Sicherlich ist es nicht 1, sondern 1*; denn der Steinpilz hat kein Velum und keinen Ring. Am Ende der Zeile 1* findest Du die Zahl 2. Dieser Hinweis sagt Dir, dass Du bei der Frage 2 weiterfahren sollst. Weil der Stiel ein Netz aufweist (2 ist richtig, 2* aber falsch), fährst Du bei 3 weiter. Da weder Poren noch Stiel rote Töne aufweisen (3*), wirst Du auf Schlüssel C (Seite 138) verwiesen. Auch hier liest Du (genau und ganz!) das erste Fragepaar. Dein Pilz hat ein feinmaschiges Netz, und die Poren sind nie rosa (1* trifft zu); also bei 2 weiterfahren. Das Fleisch ist weiss und blaut nicht; der Stiel weist eine weissbraune Farbe auf; die Poren sind (zuerst) weiss und werden darauf gelb und sogar oliv (2 trifft zu, nicht aber 2*): Schon bist Du bei den «Steinpilzen» gelandet. Wenn Du wirklich einen ganz gewöhnlichen Steinpilz in den Händen hast — das schlug ich Dir ja als Übungsobjekt vor — führt Dich die nächste Frage (3) wegen des blassen Stiels und des weisslichen Netzes zu 4, dem «Echten Steinpilz».

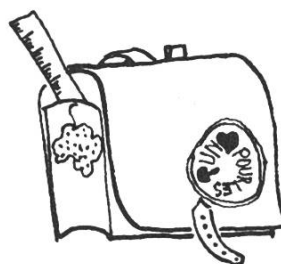
Dies ist die ganze Theorie. Der Rest ist Üben, Üben und nochmals Üben. Schlüssle zuerst Dir bekannte Röhrlinge auf, und dann wage Dich auch an Dir (noch) unbekannte. Du tust allerdings gut daran, Dir Deine Bestimmung von einem guten Pilzkenner bestätigen zu lassen.

Gutes Gelingen und viel Ausdauer bei dieser Arbeit wünscht Dir

Dein Xander



la page du
débutant



Lettres à mon neveu Nicolas (6)

Mon cher neveu,

Mon dernier message se terminait par une invitation à reconnaître par toi-même, en utilisant comme outil le contenu de mes lettres précédentes, un certain nombre d'espèces de champignons. Aujourd'hui, je voudrais te donner un exemple de description de carpophores et te montrer comment on utilise une clé de détermination.

Le Cèpe de Bordeaux

J'ai choisi pour commencer ce champignon qui, pour bien des gens, est le roi incontesté des comestibles. Naturellement, il est nécessaire de le reconnaître, ce qui n'est pas très difficile, mais non plus absolument

évident. Il arrive encore toujours, en effet, que des champignonnières le confondent avec d'autres espèces. Il est vrai qu'une confusion avec des espèces mortelles est peu probable, mais personne ne trouvera agréable même un «banal» lavage d'estomac ...

Dans la description que je te propose, tu ne trouveras pas des phrases élaborées, mais un style elliptique, une simple énumération de caractères observés. Ce mode de faire est utilisé par presque tous les auteurs de livres de mycologie, sinon les ouvrages doubleraient de volume. Pour toi, il ne s'agit pas simplement de lire la description ci-après, mais de bien la comprendre: dans ce but, lis très lentement, et à plusieurs reprises.

Chapeau: d'abord hémisphérique, puis pulviné, enfin étalé avec l'âge; diamètre 10—20 cm le plus souvent, mais parfois beaucoup plus grand encore; d'abord blanchâtre, puis brun clair à brun foncé; souvent plus pâle vers la marge; revêtement presque glabre, lisse à finement ridulé, un peu lubrifié par temps humide et dans la vieillesse; cuticule quasi non séparable, souvent excédante; marge obtuse.

Chair piléique épaisse, blanche (brun rougeâtre immédiatement sous la cuticule), non bleuissante; très ferme chez les jeunes sujets, devenant plus tard tendre et un peu spongieuse; odeur agréable «de champignon», plus marquée au séchage; saveur douce, de noisette.

Tubes d'abord blancs, puis jaunes et enfin vert olive; longueur atteignant 3 cm; facilement séparables de la chair piléique; émarginés — créant un sillon autour du stipe —, ou sublibres; pores petits et ronds.

Pied central; d'abord obèse et même sphérique, plus tard clavé, presque cylindrique chez les sujets adultes, mais à base généralement plus ou moins renflée; hauteur 20 cm ou même davantage, épaisseur 6 cm; plus pâle que le chapeau, de blanchâtre à brunâtre clair; orné d'un fin réseau blanc dans la moitié supérieure, réseau évanescant vers le bas; pied plein; chair analogue à celle du chapeau, quoique un peu fibreuse, et même fibreuse coriace dans la zone corticale; aucune trace de voile, ni général ni partiel.

Habitat: espèce cosmopolite, sous conifères ou sous feuillus, aussi en lisières, sur sols de toute nature; de l'été à l'automne.

Confusion: surtout possible avec le Bolet fiel, espèce relativement toxique dont les tubes sont aussi blancs dans la jeunesse, mais qui deviennent ensuite roses; d'autre part le réseau brun du pied est grossier et la chair est très amère.

Noms: En latin, la Cèpe de Bordeaux se nomme *Boletus edulis* (= bolet comestible); les italiens l'appellent «porcino» (peut-être les porcs en font-ils aussi un mets délectable ...) et en langue allemande on dit «Steinpilz» (rappel de la fermeté de la chair dans les jeunes sujets).

Clé de détermination

Comment déterminer un champignon — après l'avoir décrit — à l'aide d'une clé de détermination? Pour illustrer la méthode, je vais bien sûr choisir justement le Bolet cèpe. A la page 143 de ce cahier tu trouveras une «Clé de détermination macroscopique de Bolets»: une clé, c'est fait pour ouvrir quelque chose; une clé de détermination — si tu en fais bon usage — te conduit au nom correct d'un champignon que tu ne connais pas.

Un coup d'œil global te montre qu'une clé de détermination est constituée d'un grand nombre de propositions appariées deux à deux et numérotées: couple 1 et 1*, couple 8 et 8* par exemple. L'usage d'une clé consiste à confronter le champignon à déterminer avec deux propositions appariées; l'une convient au champignon observé et la seconde ne convient pas. Commence par le premier couple de propositions, en les lisant attentivement et complètement:

1. Pied annelé ou marge appendiculée (restes de voile) Clé A

1*. Pied sans anneau et marge non appendiculée 2

Observe ton champignon (et/ou sa description), je veux dire ton Cèpe servant ici de modèle, et décide quelle est la proposition qui lui convient. Evidemment pas 1., mais 1*.; le Bolet cèpe n'a en effet ni voile général ni anneau. Au bout de la ligne 1*, tu trouves le chiffre 2. Tu dois donc lire maintenant les propositions 2. et 2*. Puisque le pied est orné d'un réseau (2. convient, 2* est à écarter), tu continues en lisant 3. et 3*. Ni les pores, ni le pied ne sont teintés de rouge: 3* convient et te conduit à la clé C (page 145).

Dans la clé C, lis attentivement et complètement le premier couple de propositions. Ton champignon montre un fin réseau sur le stipe et les pores ne sont jamais roses (1*. convient); tu lis donc 2. et 2*. La chair est blanche et non bleuissante; le stipe est blanc/brun; les pores, d'abord blancs, passent au jaune puis deviennent olive (2. convient, 2*. ne convient pas): tu arrives déjà dans le groupe des «Cèpes». Si maintenant tu as réellement en mains un Cèpe de Bordeaux commun — celui que je t'ai proposé comme sujet d'exercice — la proposition 3. (stipe pâle — blanchâtre à brun clair —, réseau blanchâtre) te conduit à la fin de tes recherches, soit à *Boletus edulis*.

Toute la théorie tient dans cet exemple. Il te reste une chose à faire: exercice, exercice et encore exercice. Utilise d'abord la clé pour des Bolets que tu connais déjà et puis risque-toi à la détermination de Bolets que tu ne connais pas encore. Un conseil: fais contrôler tes déterminations par un mycologue chevronné. Je te souhaite beaucoup de succès et beaucoup de persévérance dans tes recherches. Tu as le bonjour de

Tonton Marcel

Xerocomus moravicus (Vacek) Herink, Mährischer Filzröhrling (= *Boletus tumidus* Fr. ss. *Peltereau*)

- Hut:** 3—7 cm breit, gewölbt bis leicht niedergedrückt, gelbbraun, orangebräunlich bis rötlichbraun, mit feinfilziger Oberfläche, die bei Trockenheit aufreißt. Huthaut am Rand deutlich überlappend.
- Poren:** Jung cremegelb, dann gelblich mit orangem Hauch. Röhrenschicht oft etwas kissenartig geformt.
- Stiel:** Bauchig-spindelig, wurzelnd mit weissem Myzelknötchen an der Basis, Spitze fein längsrippig, bis 2 cm dick, ockergelblich, abwärts etwas bräunend, fast feinst warzig rauhlich.
- Fleisch:** Weisslich bis blass orangeockerbräunlich, vor allem unter der Huthaut und in der Stielbasis. *Nicht* blauend bei Verletzung, mild, ± geruchlos.
- Standort:** In Laubwäldern auf Kalk, mit Vorliebe bei Eichen, in warmen, klimabegünstigten Lagen. Auf der Alpennordseite sehr selten, im Süden und Südosten etwas häufiger. Oberwald Döttingen AG, 23.8.1981; Serpiano TI, 24.8.1971; Dietikerwald bei Dietikon ZH, 3.9.1983.
- Mikroskopie:** Sporen oval, mit deutlichem Apiculus, oft mit einem Öltropfen, 4,5—6×7,5—10 (12) µm. Dermatozystiden: keine. Huthauthyphen kurz gegliedert und an den Septen eingeschnürt, dünnwandig, 9—11 µm breit. Basidien: keulig-zylindrisch, viersporig.
- Bemerkungen:** Dieser typische *Xerocomus* unterscheidet sich von den übrigen Arten der Gattung durch einen meist exzentrisch gestielten Hut, einen markant spindeligen Stiel und das bei Verletzung unveränderliche Fleisch.

Foto: Franco Patanè, Urdorf

Bernhard Kobler Zürich

Xerocomus moravicus (Vacek) Herink, Bolet boursouflé (= *Boletus tumidus* Fr. ss. *Peltereau*)

- Chapeau:** Diam. 3—7 cm, pulviné à légèrement déprimé, brun jaune, orangé brunâtre à brun rougeâtre; revêtement finement feutré se craquelant par le sec; cuticule nettement débordante à la marge.
- Pores:** D'abord jaune crème puis jaunâtres à reflet orangé; la couche des tubes est souvent un peu pulvinée.
- Stipe:** Ventru-fusifforme, radicant, garni à la base de nodules mycéliens blancs; épaisseur atteignant 2 cm; ocre jaunâtre; en haut, très finement strié longitudinalement; brunissant un peu vers la base, presque ruguleux par de très fines verrues.
- Chair:** Blanchâtre à ocre brunâtre orangé pâle surtout sous le revêtement piléique et à la base du pied; pas de bleuissement dans les blessures; saveur douce, odeur quasi nulle.