

Bilder zur Mikroskopie der Pilze (2) : die Milch des Mohrenkopfmilchlings = Dans l'intimité microscopique des champignons (2) : le lait du lactaire couleur de suie

Autor(en): **Clémentçon, Heinz**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **80 (2002)**

Heft 1

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936041>

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.

Bilder zur Mikroskopie der Pilze (2) Dans l'intimité microscopique des champignons (2)

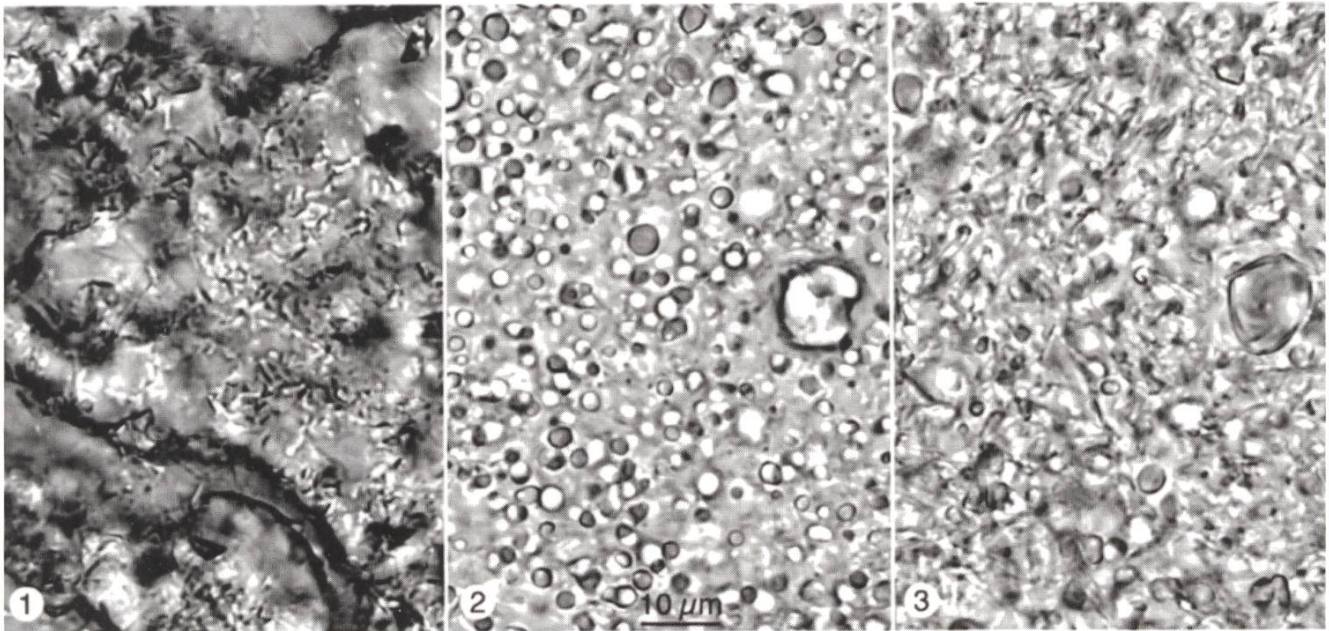
Heinz Cléménçon

Chemin du Milieu 10, CH-1052 Le Mont-sur-Lausanne, E-Mail: Heinz.Clemencon@bluewin.ch

Die Milch des Mohrenkopfmilchlings

Was man sieht: Im Bild 1 wurde die Milch direkt vom Fruchtkörper eines *Lactarius lignyotus* auf einen Objektträger gebracht und mit einem Deckglas bedeckt. Die Milch gerann sofort und konnte nicht gleichmässig verteilt werden. In den geronnenen Brocken sind Stäbchen erkennbar. Im Bild 2 wurde die Milch in einem Tropfen alkalischer Lösung (2 % Kalilauge mit 20 % Glycerin) auf dem Objektträger verdünnt und so rasch als möglich im Mikroskop fotografiert. Hier sieht man kugelige Tröpfchen verschiedener Grösse und einen unregelmässig geformten Klumpen. Dieselbe Stelle zeigte 30 Sekunden später viele Stäbchen und noch einige Tröpfchen (Bild 3).

Allgemein: Die Milch (Latex) der meisten Milchlinge ist in den Milchhyphen der Fruchtkörper in der Form einer feinen Aufschwemmung kleiner Tröpfchen vorhanden, etwa so wie in Bild 2. Nach dem Ausfliessen der Milch verändert sich diese rasch, und es treten die Stäbchen auf. Dies ist das morphologische Zeichen einer chemischen Veränderung, die sich bei einigen Milchlingen auch als Veränderung der Farbe oder des Geschmackes ausdrückt. Fotos H. Cléménçon



Le lait du lactaire couleur de suie

Ce qu'on voit: Pour obtenir la photo n° 1, le lait de *Lactarius lignyotus* a été directement déposé d'un basidiome sur un porte-objet et recouvert d'un couvre-objet. Le lait a immédiatement caillé; il n'a pas été possible de le répartir uniformément. On observe des bâtonnets dans les parcelles coagulées. Pour la photo n° 2, le lait déposé sur le porte-objet a été dilué dans une goutte de solution alcaline (2% de potasse avec 20% de glycérine) et photographié le plus rapidement possible au microscope. On voit ici des gouttelettes sphériques de diverses tailles et une masse de forme irrégulière. Trente secondes plus tard sont apparus de nombreux bâtonnets avec quelques gouttelettes résiduelles (photo n° 3).

Généralité: Le lait (latex) de la plupart des lactaires se trouve dans les laticifères des basidiomes sous la forme d'une suspension de fines gouttelettes, un peu comme dans la photo n° 2. Lorsque le latex s'écoule à l'extérieur, ces gouttelettes se transforment rapidement en bâtonnets. Ce phénomène morphologique traduit une transformation chimique qui s'exprime aussi, chez certains lactaires, par un changement de couleur ou de saveur. (Trad.: F. Brunelli)