

Periskop 21 = Périscope 21 ; Fundmeldungen = Trouvailles = Ritrovamenti

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **87 (2009)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.09.2024**

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.

Macrolepiota und Chlorophyllum Oft stiften neue Erkenntnisse mehr Verwirrung als Klarheit. DNA-Analysen sind eine verlockende Methode zur Feststellung von Verwandtschaften. Die Dendrogramme (Stammbäume) versuchen vor allem evolutive Beziehungen anhand meist kurzer DNA-Sequenzen aufzudecken. Molekularbiologie mit ihren DNA-Analysen ist gegenüber der Morphotaxonomie noch eine ziemlich junge Wissenschaft. Leider mangelt es oft an einem Consensus zwischen den beiden mehr divergierenden als konvergierenden Richtungen.

Die Schattenseiten der Molekularbiologie sind eine unübersehbare Fülle von Publikationen mit einer Flut von Synonymen, die oft voreilig übernommen werden. Eine abwartende Haltung ist jedenfalls berechtigt bis die neuen Vorschläge gründlich geprüft, die Methodik ausgereift und somit die Ergebnisse vergleichbar werden. Die junge Wissenschaft müsste sanft ins alte System integriert werden. Denn die Basis der Feldmykologie bilden klar konzipierte Bestimmungsschlüssel und nicht Litaneien von Synonymen und imaginäre DNA-Sonden. Wo es sich um häufige Gift- und Speisepilze handelt, wäre etwas mehr nomenklatorisches und taxonomisches Fingerspitzengefühl zu erwarten.

Die Mykologin E. Vellinga (1) versucht Arten von *Macrolepiota* mit glatten Stielen neu zu definieren. Die Versetzung von *Macrolepiota rachodes* in die Gattung *Chlorophyllum* unter dem Synonym *Chlorophyllum olivieri* ist jedoch befremdend. Denn *Chlorophyllum molybdites* ist mit seinen grünlichen Lamellen und Sporen ein exotischer Sonderfall, dem Safran-Schirmling und ihre Verwandten nicht untergeordnet werden sollten. Die Gartenform *M. rhacodes* var. *hortensis* wird in zwei Arten aufgespalten, in *Chlorophyllum brunneum*, mit abruptem Bulbus und *Chlorophyllum rachodes* mit sanftem Übergang in eine keulige Basis. Viele Köche...

Persönlich bleibe ich trotz meiner Begeisterung für die Molekularbiologie vorläufig noch zurückhaltend und orientiere mich zunächst am «Horak» bevor ich Spezialliteratur konsultiere (3). *Macrolepiota rachodes*, der Rötende Safran-Schirmling,

ist leicht erkennbar, wächst in lockeren Gesellschaften vorwiegend in Tannenwäldern und ist essbar. Seine oft unbekömmlichen Verwandten wachsen in üppigen Gruppen auf gedüngten Böden, in Gärten und Wiesen. Grobe Hutschuppen auf hellem Untergrund sind typisch. Brechdurchfälle mit kurzer oder langer (2) Latenzzeit sind nicht obligat und können von Sekundärsymptomen wie niederem Blutdruck, Hyperventilation und Missempfindungen infolge Wasser- und Elektrolytverlust begleitet sein.

1. VELLINGA E. 2008. unter vellinga@nature.berkeley.edu
2. FRANK D. 2008. Die neue Gattung *Chlorophyllum* nach Vellinga – Seltsame Intoxikationssymptome. Zeitschrift für Mykologie 74(2): 51–55.
3. CANDUSSO M. & G. LANZONI 1990. *Lepiota* s.l. Fungi Europaei. G.Biella, Saronno.

Silibinin oder Silibinin in Kombination mit Penicillin?

Ganzert et al. haben in einer retrospektiven Analyse anhand von 367 Fällen festgestellt, dass die Kombination von Silibinin und Penicillin (249 Fälle) gegenüber einer Monotherapie mit Silibinin (118 Fälle) keine Vorteile brachte. Im Gegenteil waren Sterberate und Rate der Lebertransplantation unter Silibinin geringer als unter Silibinin/Penicillin (5,1 gegen 8,8 %).

Somit lässt sich die Behandlung der Knollenblätterpilzvergiftung weiterhin vereinfachen: Rehydratation, Medizinalkohle, Silibinin und N-Acetylcystein. Die Früherfassung spielt eine zentrale Rolle, denn kurze Latenzzeiten von weniger als 12 Stunden zeigen schwerere Verläufe mit erhöhtem Risiko (1,8fach) für einen tödlichen Ausgang oder eine Lebertransplantation.

- GANZERT M., FELGENHAUER N., SCHUSTER T., EYER F., GOURDIN C. & T. ZILKER 2008. Knollenblätterpilzvergiftung. Silibinin und Kombination von Silibinin und Penicillin im Vergleich. Deutsche Med. Wochenschrift 133: 2261–2267.

Briefkasten

Nebelkappen auf der Pilzkontrolle «Wie soll ich mich verhalten, wenn «Italiener» mit Nebelkappen bei mir zur Kontrolle erscheinen?» So und nicht anders lautete die Frage. Der Versuch, die oft reichhaltigen Kollektionen zu beschlagnahmen, führt begreiflicherweise zu wortreichen Protesten. Denn die Liebhaber verlassen sich auf ihre guten Erfahrungen und sie wissen, dass man das Brühwasser verwerfen muss. Wenn sie die Pilze kontrollieren lassen, wollen sie in der Regel nur die Gewissheit haben, dass ihre Kollektion keine Giftpilze im engeren Sinn enthält. Oft weigern sich auch die Ehefrauen, unkontrollierte Pilze zu verarbeiten.

In der Positivliste des EDI vom 1. Januar 2006 ist *Lepista nebularis* nicht erwähnt. Somit ist die Nebelkappe weder als Handels- noch als Marktpilz zugelassen. Unter Bemerkungen zur Positivliste findet sich folgender Hinweis: «Für den Eigenkonsum eignen sich die wild gewachsenen frischen Speisepilze dieser Liste, sowie weitere Pilze nach kantonaler Regelung und nach Kenntnisstand des amtlichen Pilzkontrolleurs oder der amtlichen Pilzkontrolleurin».

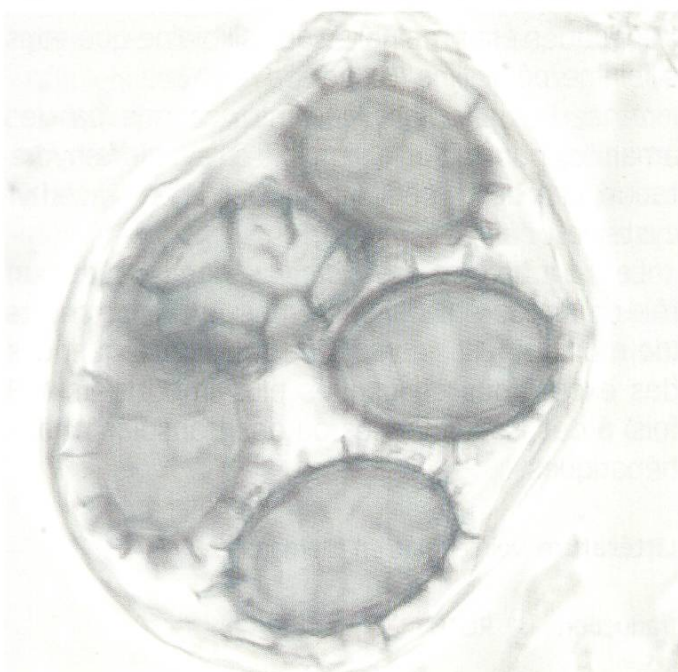
Nebelkappen können zwar nicht als Speisepilze empfohlen werden, denn ihr Geschmack behagt nicht jedermann, das Kochwasser muss weggeschüttet werden und die reichlichen Funde verleiten zu üppigen Monogereichten mit entsprechenden Folgen. Besser als eine Konfiskation ist

eine gute Beratung. Wer dann von seinem Fund immer noch nicht ablassen will, wird sich folgende Ratschläge vielleicht doch zu Herzen nehmen: Abbrühen, Pilze sind Beilagen, keine empfehlenswerten Monogereichte und kein Futter für Kinder.

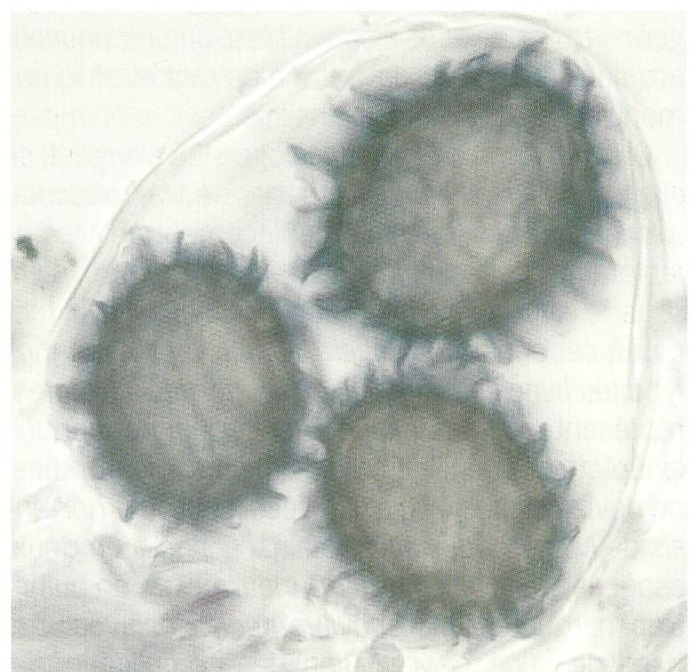
Sommer- und Herbst-Trüffel Mikroskopisch lassen sich die beiden Arten nicht sicher unterscheiden. Sporenmasse und Netzstruktur, sowie Anzahl der Sporen pro Ascus taugen nicht als Trennmerkmale. Die Sommertrüffel (*Tuber aestivum*) hat in der Regel seichte Waben mit einer Tiefe von 2–3 µm, während die Herbst- oder Burgunder-Trüffel (*Tuber uncinatum*) häufig Wabentiefen zwischen 5 und 12 µm aufweist. Die höchsten Punkte der Membranen sind bei Herbst-Trüffeln häufig hakenförmig gebogen. Manche Autoren betrachten *T. uncinatum* als Herbstform von *T. aestivum*. Sind von frischen Trüffeln Fundzeit, Umfeld und Aromen bekannt, glaubt man zwei Arten zu erkennen. Man geht jedenfalls nicht fehl, wenn man diese Trüffel nach der Jahreszeit benennt und nicht nach der Wabentiefe, denn diese ist sehr variabel. Siehe Abbildungen. Aufnahmen: 660x, Brilliantkresylblau.

FLAMMER R. & T. FLAMMER 2009. Trüffelanalyse für Lebensmittelexperten. 6., aktualisierte Auflage. Eigenverlag, Schaffhausen.

Photos
RENE FLAMMER



Tuber aestivum: Sporen | Spores



Tuber uncinatum: Sporen | Spores

Macrolepiota et Chlorophyllum Il arrive parfois que de nouvelles connaissances apportent davantage de confusion que de clarté. L'analyse de l'ADN est une méthode séduisante pour établir les parentés entre les espèces. Les dendrogrammes (arbre de classement) tentent de mettre en lumière avant tout les relations évolutives au moyen de séquences ADN le plus souvent courtes. La biologie moléculaire est encore une science jeune par rapport à la morphotaxonomie. Malheureusement, on constate le plus souvent que le consensus entre deux directions plus divergentes que convergentes manque souvent. Les zones d'ombre de la biologie moléculaire sont à l'origine d'une abondance incalculable de publications de tous ordres et une marée de synonymes qui sont souvent repris avec précipitation.

Une attitude attentiste est en tous les cas justifiée jusqu'à ce que de nouveaux résultats confirment les hypothèses premières, que les méthodologies soient mises à l'épreuve et que les résultats deviennent ainsi comparables.

Une science si jeune devrait être intégrée sans précipitation dans le système ancien. Les clés de détermination bien construites sont la base de la mycologie de terrain et non pas les litanies de synonymes et les prélèvements d'ADN qui ne lui donnent aucune clarté. Là où il s'agit de champignons toxiques et de comestibles, on doit pouvoir attendre et espérer davantage de tact avec la nomenclature et avec la taxonomie.

On peut approuver la mycologue E. Vellinga (1) si elle tente de redéfinir les espèces de *Macrolepiota* avec des stipes lisses. Le déplacement de *Macrolepiota rachodes* dans le genre *Chlorophyllum*, sous le synonyme de *Chlorophyllum olivieri* me paraît cependant étrange. Car *Chlorophyllum molybdites* avec ses lamelles et ses spores verdâtres représente un cas exotique exceptionnel auquel la lépiote déguenillée et les espèces apparentées ne devraient pas être assimilées. La forme *hortensis* de *M. rachodes* va être ainsi séparée en deux espèces, *Chlorophyllum brunneum*, avec un bulbe très marqué et *Chlorophyllum rachodes* avec une base de stipe clavée. Bien des complications... Personnellement je modère encore mon enthousiasme pour la biologie moléculaire et je prends avant tout mon «Horak» pour m'orienter avant de consulter la littérature spécifique (3). *Macrolepiota rachodes*, la lépiote déguenillée, est une espèce aisément reconnaissable, croissant en association large dans les sapinières. C'est une espèce comestible. Les espèces proches d'elle, souvent non comestibles, croissent en groupes luxuriants sur des sols engraisés, tels les jardins et les prés. Les méchules grossières de leurs chapeaux sont caractéristiques. Des diarrhées et vomissements avec des temps de latence courts ou longs, ne sont pas toujours constatés et peuvent être accompagnés par des symptômes secondaires, tels que chutes de pression sanguine, hyperventilation et troubles de perception dus à la perte d'eau et d'électrolytes.

Littérature voir le texte en allemand.

Silibinine seule ou silibinine en association avec de la pénicilline?

Ganzert et al. ont constaté dans une analyse retrospective de 367 cas que la combinaison de silibinine et de pénicilline (249 cas) n'apportait aucun avantage en regard d'une monothérapie de silibinine (118 cas). Au contraire, le décompte des décès et des transplantations hépatiques était moindre sous silibinine que sous silibinine/pénicilline (5,1 contre 8,8 %).

Ainsi, le traitement des intoxications par les amanites pourrait être simplifié à l'avenir: réhydratation, charbons médicinaux, silibinine et N-acétylcystéine.

Le diagnostic précoce joue dans ces cas un rôle prépondérant, car des temps de latence courts (de moins de 12 heures) ont pour conséquences des expositions de risques plus importants (1,8 fois) à des issues fatales ou des transplantations hépatiques.

Littérature voir le texte en allemand.

Traduction J.-J. ROTH

Boîte aux lettres

Le clitocybe nébuleux au contrôle des champignons

«Quelle attitude dois-je adopter lorsque des «italiens» viennent au contrôle avec des clitocybes nébuleux (*Lepista nebularis*)?» La question a été posée ainsi, en ces termes exacts. La tentation de confisquer des récoltes souvent abondantes conduit fréquemment à des protestations véhémentes. Les amateurs passionnés se fient à leurs expériences et savent que l'on doit rejeter l'eau de cuisson de cette espèce et ne pas la consommer. S'ils font contrôler leur récolte, il ne recherchent souvent que la certitude que leur panier ne contient aucune autre espèce toxique. Il arrive souvent le cas que les épouses des amateurs refusent de cuisiner des champignons non contrôlés. Dans la liste positive des espèces comestibles du Département fédéral de l'Intérieur du 1 janvier 2006, le lépiste nébuleux n'est pas mentionné.

Ainsi, cette espèce n'est admise ni dans le commerce et ni sur les marchés. A côté de cette liste, figurent des remarques. L'une d'entre elles évoque le fait que «pour sa propre consommation, des champignons sauvages frais d'autres espèces que celles citées, peuvent être admis, selon les règlements cantonaux, selon les compétences des contrôleurs ou des contrôleuses officiels des champignons».

On ne peut que déconseiller de consommer des clitocybes nébuleux. De plus, leur saveur ne convient pas à tout le monde. L'eau de cuisson doit être écartée et les récoltes abondantes entraînent des troubles en cas de repas ne comprenant que cette espèce. Mieux vaut un conseil

bien expliqué qu'une confiscation. Celui qui refusera d'abandonner sa chère récolte doit respecter les recommandations suivantes: blanchir la préparation, utiliser ces champignons comme garniture et non comme un repas principal. Ne pas nourrir les enfants avec cet aliment.

Truffe d'été et Truffe de Bourgogne

Même au microscope, les deux espèces ne se laissent pas distinguer facilement. De plus, ni le nombre de spores par asque, ni la structure du réseau à la surface des ceux-ci ne conviennent pour séparer les deux espèces. *Tuber aestivum*, la truffe d'été a habituellement un réseau d'une hauteur de 2 à 3 μm , alors que *Tuber uncinatum*, la truffe de Bourgogne, montre des hauteurs de mailles du réseau entre 5 et 12 μm . Les crêtes du réseau des spores de *T. uncinatum* sont souvent en forme de crochets. Certains auteurs considèrent *T. uncinatum* comme une forme de *T. aestivum*.

Il est notoirement connu que récoltées selon la météo, l'environnement et leurs odeurs, on croit pouvoir reconnaître les deux espèces. On ne se fourvoie donc pas en nommant cette espèce selon la saison de récolte et non d'après la hauteur des crêtes du réseau sporal, car celui-ci est très variable. Voir les illustrations, agrandies 660 fois, examinées avec du bleu de crésyl.

Littérature voir le texte en allemand.

Der Buchs-Zystidenrindenpilz (*Peniophora proxima*)

PETER BAUMANN & BRUNO ERB

Fundort

In der Ajoie (Kanton Jura), nordwestlich der Gemeinde Buix, Gebiet Sous les Cantons befinden sich an einem nach SW geneigten Hang ein grosses mit Buchs (*Buxus sempervirens*) bewachsenes Gebiet. Nach einer Informationstafel ist das Gehölz 200–300 Jahre alt. Der Buchs soll seinerzeit von den Römern in die Schweiz gebracht worden sein, um vor allem im Winter die Gärten der römischen Villen zu verschönern.

Begehungen am 3. April und am 26. Juni 2008.

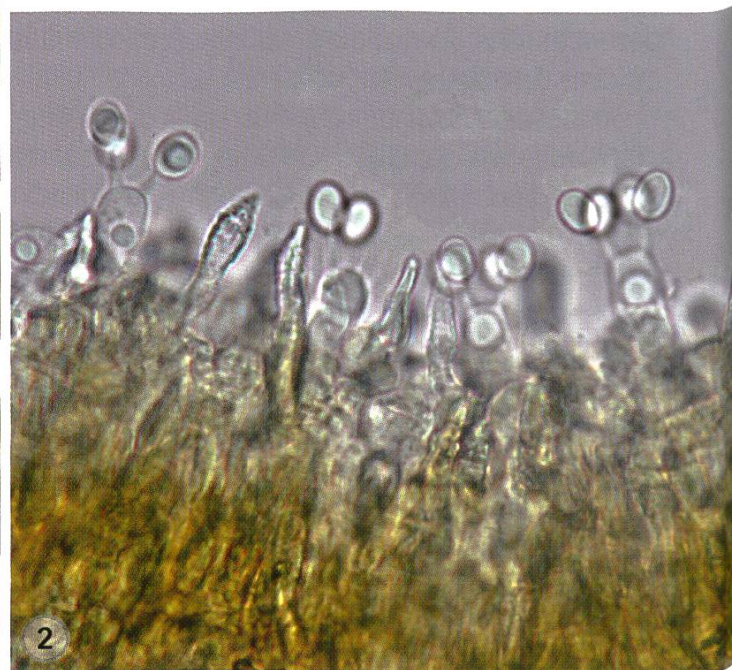
Auf den 2–5 m hohen Sträuchern und bis 20 cm dicken Bäumchen befanden sich unzählige schöne inkarnat bis rötliche Fruchtkörper von *Peniophora proxima* Bres. 1913.

Merkmale

Das Hymenium weist zahlreiche dickwandige, apikal verjüngte, stark inkrustierte 25–35 (–40) μm grosse Zystiden (sogenannte Lamprozystiden) auf. Die Hymeniumhyphen sind 2–4 μm breit und haben Schnallen. Gloeozystiden sind keine vorhanden. Der Pilz hat viersporige und seltener auch zweisporige Basidien. Die elliptischen, glattwandigen Sporen sind 9–11 (–13) \times 6–9 μm gross und enthalten z.T. Öltropfen. *Peniophora proxima* fruktifiziert ganzjährig.

Bemerkung

Nach unserer Meinung dürfte *Peniophora proxima* wohl in allen grösseren älteren Buchsbeständen zu finden sein.



Dank

Wir danken Roland und Félicien Corbat, welche uns in das Gebiet führten.

LITERATUR

BOURDOT H. & A. GALZIN 1969 (reprint). Hyménomycètes de France, page 321.

BUSER P. 1994. *Marasmius buxi*, *Peniophora proxima* und *Puccinia buxi*, drei spezialisierte Pilze am Buchsbaum. Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 72: 225–229.

JÜLICH W. 1984. Die Nichtblätterpilze, Band II b/1, Seite 200.

Bildlegenden

- ① *Peniophora proxima*, Fruchtkörper
- ② Hymeniumausschnitt mit Basidien und Sporen
- ③ Zweisporige Basidie
- ④ Hymeniumausschnitt mit Lamprozystiden
- ⑤ Lamprozystide

