

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 76 (1998)
Heft: 2

Autor: Cucchi, Ivan
Vorwort: Liebe Leserin, lieber Leser [...] = Chère lectrice, cher lecteur, [...]

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: 26.11.2024

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

Liebe Leserin, lieber Leser

Überall da, wo die Dinge kompliziert werden, tauchen früher oder später vereinfachende Rezepte auf. In unserem Zusammenhang sind es die sogenannten «**Pilzregeln**», die verführerisch versprechen, mit ihrer Hilfe könne jeder leicht die giftigen von den essbaren Pilzen unterscheiden, ohne sich zuvor lange mit ihrem Kennenlernen und Bestimmen herumschlagen zu müssen. Trotz der Tragödien, die diese «Volkswisheiten» immer wieder verschuldeten, und trotz aller Aufklärung: Sie sind offenbar nicht auszurotten.

Ein Bekannter erzählte mir vor einigen Jahren, er und seine Arbeitskollegen hätten während einer Gärtnerarbeit Pilze gefunden und sie in der Mittagspause gleich zubereitet und verspeist. Da ich wusste, dass er von Pilzen keinerlei Ahnung hatte, fragte ich interessiert nach. «Die Pilze wuchsen büschelig an einem Apfelbaum, waren gross und fleischig, von gelber Farbe und schuppig auf dem Hut.» Ziemlich sicher handelte es sich um den Sparrigen Schüppling, deshalb sprach ich ihn auf die Qualität der Mahlzeit an. «Wunderbar!», schwärmte er. Na ja, über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. «Und woher wusstest du, dass sie nicht giftig sind?» – «Kein Problem, die sahen so appetitlich und völlig ungiftig aus; zudem haben wir einen Silberlöffel mitgekocht, und der hat sich nicht verfärbt, du kennst das ja sicher.» Er lächelte. Ich auch, weil ich dachte, er mache sich über diesen Aberglauben lustig, merkte dann aber, dass es ihm völlig ernst war. «Bisher bin ich jedenfalls damit gut gefahren, schliesslich ist noch nie etwas Schlimmes passiert», wehrte er meine Einwände ab. – Unglaublich, und das heutzutage! Sein Argument erinnert mich übrigens an diesen Witz, in dem ein Bauarbeiter vom 15. Stock abstürzt und beim Vorbeifliegen seinen entsetzten Kameraden im 5. Stock zuruft: «Keine Panik, bis jetzt ist alles gut gegangen.»

In einem Krimi mit dem Titel «**Giftige Pilze**» wurde das Opfer sinnigerweise vergiftet, und zwar mit Knollenblätterpilzen. Nach einem Pilzmahl versank der teuer versicherte Ehemann im Meer, weil ihm während des Schwimmens schlecht geworden war. Schliesslich überführte man seine Frau als Mörderin; in ihrer Jackentasche hatte man Pilzsporen gefun-

den. Entscheidend dabei war nur deren Farbe. «Die giftigen Sporen des Knollenblätterpilzes sind weiss, **harmlose Pilzsporen sind hellbraun**», erklärte souverän der Chefdetektiv seinem unwissenden Gehilfen. Interessant. Sollten Sie ein ähnliches Problem auf ähnliche Weise lösen wollen, hier meine Empfehlung: Servieren Sie dem Opfer, bevor es Schwimmen geht, ein lecker zubereitetes Mahl mit relativ hellsporigen, giftigen Risspilzen. Es gibt einige geeignete Arten; Erfolg wird garantiert. Vergessen Sie aber bitte nicht, von wem sie den heissen Tipp erhalten haben, wenn Sie die Versicherungssumme einkassieren.

Spass beiseite. – Der Artikel auf Seite 55 zeigt, wie in der SZP schon vor 75 Jahren sehr engagiert solche «todsicheren» Pilzregeln bekämpft wurden.

In diesem Heft starten wir eine **neue Rubrik**, in der sich Vereine für Pilzkunde in freier Form vorstellen können. Den Anfang macht **Olten**, ein «alter» Verein mit einer bewegten Geschichte, die lange Zeit eng mit der Geschichte des Verbandes verknüpft war (Seite 89).

Was heisst «seltene Pilze»? Dieser sehr interessanten und im Zusammenhang mit dem Pilzschutz auch sehr wichtigen Frage ist der Beitrag von Frau **Beatrice Senn-Irlet** auf Seite 71 gewidmet. Einmal mehr erweist sich das vermeintlich Einfache als ziemlich anspruchsvoll, wenn man es genauer unter die Lupe nimmt und kritisch hinterfragt.

Frühlingspilze. «*Auf einem weisslich-gelblichen, kleiigen, hohlen, cylindrischen, oben verjüngtem, unten verdicktem Stiel sitzt ein kegelförmiger, rundlicher, ovaler bis eiförmiger unten breiterer, innen hohler und kleiiger Hut, dessen erhabenen Rippen tiefe, wabenartige Felder oder Gruben umsäumen. Hut gelb, gelbbraun, grau, braun, braunschwarz, olivschwarz, je nach Alter und Art.*» – Erraten, von Morcheln ist hier die Rede. Klarer und weniger kompliziert als in dieser Beschreibung aus der allerersten SZP (1/1923) berichtet uns **Hans-Peter Neukom** auf Seite 81 über diese begehrten Frühlingspilze.

A propos allererste SZP: Das aufgedruckte Erscheinungsdatum war der **15. Januar** und nicht, wie in der letzten Nummer angegeben, der 25. Januar.

Ivan Cucchi

Chère lectrice, cher lecteur,

Une démarche fréquente de certains esprits humains consiste à remplacer tôt ou tard des choses compliquées par des recettes simplificatrices. C'est en tout cas ce qui se passe avec les «**recettes populaires**» qui garantissent à tout un chacun une démarcation assurée des champignons comestibles et des vénéneux sans devoir auparavant et longuement se casser la tête à les étudier et à les déterminer. En dépit des tragédies toujours et encore occasionnées par ces croyances, en dépit des mises en garde, ces «recettes» ne sont pas encore éradiquées.

Il y a quelques années, une de mes connaissances m'a raconté qu'avec ses collègues de travail il avait trouvé des champignons lors de travaux de jardinage et qu'il les avait aussitôt apprêtés et consommés à la pause de midi. Comme je savais qu'il ne connaissait strictement rien en mycologie, je lui ai demandé de me les décrire. «Ils avaient poussé en touffes à la base d'un pommier, ils étaient gros et charnus, jaunes, avec des mèches sur le chapeau.» Il s'agissait probablement de pholiotas écaillés, et je demandai alors si le dîner leur avait plu. «Excellent», fut la réponse enthousiaste. C'est vrai qu'il est vain de disserter des goûts de chacun. «Et comment savais-tu qu'ils n'étaient pas toxiques?» – «Pas de problème! Ils avaient un aspect appétissant et n'avaient rien de vénéneux. D'ailleurs, nous avons mis une cuiller d'argent avec, et elle n'a pas noirci; tu connais sûrement ce test.» Il souriait. Moi aussi, parce que j'ai d'abord pensé qu'il plaisantait, mais je dus me rendre à l'évidence, il parlait très sérieusement. «Le test m'a toujours réussi et je n'ai jamais eu d'ennuis», rétorqua-t-il à mes objections. – Incroyable, aujourd'hui encore! Son argumentation me rappelle une plaisanterie: un ouvrier du bâtiment chute du 15^{ème} étage et crie à son copain épouvanté, qui le voit passer au 5^{ème} étage: «Pas de panique, jusqu'ici tout s'est bien passé.»

Dans un «polar» intitulé «**Champignons vénéneux**», la victime est empoisonnée, bien sûr, avec des amanites phalloïdes. Après un repas comportant des champignons, le mari – qui avait conclu une assurance vie à capital élevé – s'était noyé en pratiquant de la natation, à la suite d'un malaise. L'enquête convainquit l'épouse de meurtre; on avait trouvé des spores de champignons dans la poche de sa jaquette. Seule avait été décisive la

couleur des spores. «**Les spores toxiques de l'amanite phalloïde sont blanches, les spores inoffensive sont brun clair**» avait déclaré avec assurance le chef commissaire à ses ignorants subordonnés. Curieux, non? Un conseil à qui voudrait résoudre de façon analogue un problème analogue: Préparer pour la future victime, avant la baignade, un succulent repas d'inocybes toxiques à spores relativement pâles. Il existe plusieurs espèces qui conviendraient. Succès assuré. Je me permets de demander à l'intéressé de ne pas oublier le donneur du pertinent conseil lorsqu'il touchera le capital assuré...

Trève de plaisanterie. – L'article de la page 55 (ou son résumé) témoigne du fait qu'il y a 75 ans on s'efforçait déjà de combattre des «règles» à coup sûr fatales.

Le lecteur trouvera dans ce numéro une nouvelle rubrique, dans laquelle **des sociétés se présentent** en toute liberté. C'est Olten qui ouvre la série, une «vieille» société à l'histoire mouvementée, au déroulement longtemps étroitement lié à l'histoire de l'USSM.

Que signifie «**champignon rare**»? À cette question intéressante, et très importante dans le contexte de la protection des espèces, l'article de Madame B. Senn-Irlet (page 76) tente de répondre. Si la réponse paraît simple au premier abord, elle se révèle en réalité assez complexe lorsque la question est examinée à la loupe et de façon critique.

Champignons du printemps. «*Porté par un pied blanchâtre-jaunâtre, furfuracé, creux, cylindrique, étréci en haut, épaissi à la base, le chapeau est conique, subsphérique, ovale à ovoïde, élargi en bas, creux et furfuracé à l'intérieur, dont les côtes saillantes délimitent de profondes fossettes ou logettes qui rappellent les rayons de miel. Chapeau jaune, brun jaune, gris, brun, brun noir, noir olivacé, selon les espèces et l'âge.*» – Avez-vous deviné qu'il s'agit ici de morilles? Hans-Peter Neukom, en page 85, nous parle de ces champignons printaniers et recherchés en termes plus intelligibles et moins compliqués que ces lignes parues dans le tout premier numéro du BSM en 1923.

Erratum: Ce premier numéro de 1923 est paru le **15 janvier**, et non le 25, comme mentionné dans notre précédent éditorial.

Ivan Cucchi
(trad.: F. Brunelli)