

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 1 (1923)
Heft: 2

Artikel: Mycologie
Autor: Gossin, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935144>

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: 07.02.2026

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

es wiederum die Schwämme, die sich als sinnvollster Schmuck auf seinem Grabhügel einstellen, indem so buchstäblich in Erfüllung geht, was für sein Andenken das beste ist, nämlich: Schwamm drüber!

Wir aber schliessen uns dem Gebete des Mönchskopfes an und wünschen dem Dahingeschiedenen ein herzliches Requiescat in pace.

Mycologie.

Par M. Gossin.

Je me souviens fort bien qu'il faisait bon, il y a quelque vingt ans chercher des champignons tels que chanterelles et bolets, les seuls champignons connus alors par la majorité des amateurs de cryptogames comestibles dans les forêts du Seeland. En ces temps heureux, je n'avais qu'à me rendre dans l'une ou l'autre des forêts voisines, et, au bout de quelques heures, je revenais avec une magnifique cueillette de délicates chanterelles et d'appétissants bolets. Mais malheureusement ou heureusement au contraire, les temps ont changé, les paysans ont appris à connaître les champignons comestibles précités; rendus méfiants par différents cas d'empoisonnement lus dans les journaux, ils ne les mangent pas eux-mêmes, mais les portent sur les marchés des villes voisines: Bienne, Berne, Neuchâtel, Neuveville etc. et en retirent un joli bénéfice actuellement précieux appoint à leurs maigres revenus, pour les petits paysans bien entendu. Les forêts, lorsque la saison est propice à la flore fongique, sont donc parcourues en tous sens par une quantité de personnes de tout âge et de toutes conditions, mais surtout de conditions modestes, par les petites gens, dont les champignons font le repas de résistance. Aussi les chanterelles deviennent-elles rares pour ces différentes causes. Alors qu'arrive-t-il? Toutes ces pauvres gens se mettent à ramasser ce qui, parmi la magnifique flore fongique leur paraît bon, au hasard ou en se basant pour faire leur choix, sur de pauvres catalogues à bon marché, dont les planches coloriées n'ont souvent qu'une vague ressemblance avec le champignon qu'ils désirent cueillir. C'est pourquoi il est nécessaire d'éclairer, de renseigner, d'instruire par des expositions cette classe intéressante de la pauvre population des villes et aussi des campagnes. Je dis des campagnes,

parce que j'ai vu apporter sur le marché de Neuveville, où il n'y a pas d'inspecteur de champignons, des variétés de russules parfaitement vénéneuses, ainsi que des clavaires reconnues non comestibles.

A côté des espèces classiques si l'on peut dire ainsi: morilles, chanterelles, bolets et mousserons, il existe combien d'autres espèces comestibles inconnues du grand public. Ainsi se justifient de plus en plus des publications faciles à comprendre, avec des reproductions coloriées le plus fidèlement possible à l'usage des petites gens. Car les cas d'empoisonnements se produisent presque toujours, — vous n'avez qu'à lire les journaux — chez les pauvres gens qui, n'ayant pas cueilli suffisamment de Chanterelles pour le repas du soir, y ont ajouté d'autres espèces imparfaitement connues. Il existe en grand nombre des ouvrages traitant de la science mycologique, mais ils ne sont pas accessibles aux petites bourses ou bien ils sont trop scientifiques. A propos de publications traitant de la science fongique, je me permettrai de raconter un fait typique qui caractérise bien la confiance naïve de beaucoup de personnes non-averties, en ces catalogues à bon marché, vendu par des colporteurs dans les familles habitant les fermes de montagnes.

Il y a une dizaine d'années, je cherchais des champignons dans les forêts de Lignières (ct. de Neuchâtel). Arrivé au lieu dit »Métairie des Bœufs«, je rencontrai dans un petit chemin de forêt un brave homme qui cassait des pierres. Je causai avec lui un moment et, ayant appris que je ramassais des champignons, il se leva et alla chercher un mouchoir de propreté douteuse, rempli de toutes espèces de champignons.

Je les examinai et lui fis remarquer que plusieurs de ces champignons n'étaient pas du tout comestibles. Alors il tira de la poche de son pantalon un petit catalogue illustré, crasseux, chiffonné, minable, et triomphant me dit: »Ils sont tous là dedans avec la mention »comestible.« J'essayai de l'en dissuader, mais bien inutilement. Je lui fis remarquer que les dessins étaient mal faits, que ce qu'il croyait être une russule comestible était en réalité la russule émétique. Tout fut en vain, il avait confiance en son catalogue,

le colporteur qui lui avait vendu, lui ayant certifié qu'il n'y en avait pas de meilleur. J'obtins cependant de ce pauvre homme l'assurance qu'il mangerait seul ces champignons et qu'il n'en donnerait pas à ses enfants; puis je le quittai, navré de constater tant de confiance en ce misérable catalogue, que l'on eut dû jeter au feu. C'est pourquoi il est nécessaire de lutter contre cette pauvre littérature afin d'éviter ainsi bien des mésaventures par des publications reproduisant le plus fidèlement possible les genres décrits.

Es hat nicht sollen sein.

Von A. Knapp.

Es war im Winter 1918, als mich mein Freund zu einer Pilzexkursion einlud. An Pilze für die Küche war nicht mehr zu denken, gleichwohl fiel die Exkursion für uns köstlich amüsierend aus, in dem wir es auf Holzpilze abgesehen hatten. Schon von weitem erblickten wir beim Waldeingang, an einer alten Eiche, ein uns in die Augen fallender Porling. Schon während des Näherkommens beschäftigte ich mich mit dem Gedanken: »Wenn wir den Kerl nur schon hätten«, als im selben Moment sich mein Freund äusserte: »Der muss uns sein!« Mit Erstaunen sahen wir unter der Eiche stehend, dass der Pilz viel höher oben als wir noch kurz zuvor angenommen hatten »daheim« war und das Herunterholen bei der Dimension des Baumes nicht leicht gelingen musste. Begierig blickten unsere Augen nach oben, um Mittel und Wege zu finden, auszukundschaften, wie der »Herr Porling« herunterzubringen wäre. Nach unserer Beratung gingen wir einig, beim nächstliegenden Bauerngehöft eine Leiter zu mieten. Doch dieses Unternehmen musste einem einfachen Vorschlag weichen. Wir schnitten zwei lange Schosse eines Haselnusstrauches ab, wovon das eine mit Seitenzweig als Haken dienend, mit dem andern festgebunden wurde. Gut ausgerüstet, dazu noch schlanke Personen, geht es mit diesem Haken und voller Zuversicht der Eiche zu. En avant, jetzt muss er uns sein, der hoch trohnende Kerl dort oben! Dies war unser einziger Gedanke. Da aber der lange Haken doch nicht langte

ging unsere Hoffnung dorthin, wo sie eben oft geht. Zudem neigte unser zusammengesetztes Instrument bald links, bald rechts des Baumes in tiefer, graziöser Haltung hin. Wir kommen heute mit unserer Exkursion nicht weit, meinte mein Freund; sind wir doch immer noch am Waldrand unter der Eiche. Hat nichts zu sagen, der Kerl muss einfach herunter. Dem Freund neuerdings weitere Vorschläge machend, war mein Tun. 3 Meter von der Eiche stand eine hohe, jüngere Hainbuche, von der aus der Pilz mit dem Haken zu erreichen war. Freund. Ja aber ich wage es nicht mehr wie früher, mit meinen 100 Kilo, meiner heutigen Unbeholfenheit, die in mir liegende Kletterkunst zu veranschaulichen, aber behülflich will ich sein, wenn Sie es unternehmen sollten. Gesagt, getan. Bis in eine Höhe von zwei Metern fühle ich kräftige Unterstützung und mit wenigen zangen-haken ähnlichen Bewegungen meiner Beine erreichte ich den untersten Ast, von wo aus ich leichter das Bergsteigen üben konnte. Prächtige Aussicht dort oben, nicht wahr? höre ich von unten her. Ja wohl, ich sehe die Türme unserer Stadt, aber keinen Haken, der mir hier dienlich wäre. Freund: Wahrlich den haben wir vergessen und hält ihn hoch. Ich stieg noch höher bis in den Gipfel, von wo aus mein sich biegender Haken gegen die Eiche neigt. Halt! Halt! merken Sie nicht, in welchen Schwankungen Sie sich befinden? Doch ganz deutlich, aber gefällt mir so nicht übel. Fassen sie sich gut