

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 64 (1986)

Heft: 3

Artikel: Avis de recherche : Limacium marzuolum

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936926>

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: 22.02.2026

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

L'avvelenamento dei funghi si manifesta con forti e gravi dolori allo stomaco, ansietà di respiro, contorsioni, cui succedono indi a poco sintomi di grave abbattimento nervoso. Siffatto avvelenamento è facile a conoscersi, attese le disposizioni dell'infermo o degli altri secolui conviventi. Il rimedio migliore sta nel ricorrere subito all'emetico, onde espellere al più presto la cagione del male. Lo che ottenuto, si procede alla cura dei sintomi coi mezzi che l'arte medica appresta, come bevande mucilaginose, purgativi, clisteri, calmanti, nervini, ecc.

Alfredo Riva, 6828 Balerna

Avis de recherche: *Limacium marzuolum*

Non, distingué lecteur, ce n'est pas une erreur. Le nom scientifique de notre Hygrophore de mars n'est pas — n'est plus — *Camarophyllum marzuolus* (en allemand: Märzellerling), mais bien *Limacium marzuolum*, ou plutôt *Hygrophorus marzuolus* (en allemand: Märzschneckling). Dès les temps anciens on a vu des Homo sapiens chercher des Hygrophores de mars au premier printemps, juste après la fonte des neiges, et en trouver en grande quantité — du moins si l'on en croit les récits de nos anciens et vraiment j'ai une foi sans faille en leurs dires.

Tout allait pour le mieux dans le meilleur des mondes chez les «Marjolus» jusqu'à ce jour funeste où un mycologue scientifique trouva plus d'intérêt à examiner cette espèce sous son microscope plutôt que de la mettre à la casserole. «Mais ce n'est pas possible», doit-il avoir murmuré, «la trame des lames n'est pas du tout irrégulière, mais bien bilatérale!» Cet homme de science en a immédiatement tiré la conséquence qui en résultait: Ce «champignon des neiges» n'est pas du tout un noble *Camarophyllum*, mais un vulgaire *Limacium*. — Actuellement, du reste, la section *Limacium* définie par Kummer est redevenue la section *Hygrophorus* du père de la mycologie, E. M. Fries. — Tous les livres de détermination qui suivirent la découverte du distingué mycologue ont tenu compte de cette observation et tout ami des champignons qui ne voulait pas passer pour un fossile modifia aussitôt son vocabulaire. Les champignons doivent être des créatures bien patientes, sans quoi le *Camarophyllum* dégradé en *Limacium* aurait pu prendre ombrage de son second baptême et... devenir vénéneux. Il n'a heureusement rien perdu de ses qualités savoureuses. Dans son «Schweizer Pilzbuch», E. Habersaat dit de lui: «Comestible d'excellente qualité, qui présente encore l'avantage de pousser en grandes troupes et cela à une période où l'on ne trouve pour ainsi dire aucun autre champignon.» (n. b.: Habersaat était encore un ignorant qui classait cette espèce parmi les *Camarophyllum*.)

Comme le hasard veut que j'aie un certain faible pour les champignons d'excellente valeur culinaire, je chausse chaque printemps mes bottes depuis au moins 25 ans pour aller cueillir ces friandises. A ma grande honte, je dois avouer que durant toutes ces années je n'ai encore jamais récolté de Marjolus. Il ne me manque pourtant pas de bons conseils d'amis et connaissances qui m'ont expliqué comment, quand et en quels lieux je dois trouver l'objet de mes désirs avec une certitude de cent pour cent. Je sais que le Marjolus se trouve dans les bois de résineux; je sais que l'on doit trouver ce champignon là où en été surgit la chanterelle; je sais que mes chances augmentent si, en ces stations, se dressent des sapins blancs et des bouquets de houx; je sais que des touffes se développent sous la mousse et les tapis d'aiguilles, formant de petites collines rappelant des taupinières. J'ai fouillé déjà des centaines de telles proéminences... toujours sans succès. Il me semble qu'il y a plus d'exemplaires de taupes européennes (*Talpida europaea*) que d'Hygrophores de mars. Ce diabolique champignon s'est-il opiniâtrement retiré dans son boudoir depuis qu'on l'a débaptisé? Qui sait?

Chers mycologues scientifiques, retirez tous vos microscopes électroniques, bloquez tous vos ordinateurs. Démontrez que notre Marjolus est quand même un noble *Camarophyllum*! Effacez la honte du second baptême et rendez justice à une créature patiente mais indignée! J'invite à ma table l'heureux découvreur d'un caractère décisif. Au menu: Des Hygrophores de mars à la bourguignonne avec la meilleure bouteille de vin de la même région.

Boletus

(Trad.-ad.: F. Brunelli)