Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 71 (1993)

Heft: 8

Rubrik: Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni ; Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko = Comunicazioni Vapko

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: 09.12.2025

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

courir les bois et remplir son panier de toutes sortes de champignons. Il suffirait alors, à domicile, de trier les comestibles et les vénéneux. Si à la coupe un champignon bleuit, alors les règles disent qu'il est toxique: le changement de couleur de la chair serait le premier indice offert par la nature. Les champignons qui laissent écouler un suc sont en tout cas douteux, sinon vénéneux et ils doivent donc être écartés. Après ce tri, on contrôle la comestibilité de ce qui reste. La règle dit encore: tous les champignons à odeur de farine sont comestibles d'excellente qualité. Autre règle: les champignons attaqué par les limaces ou par les larves peuvent être consommés impunément ... puisque ces animaux évitent les espèces toxiques! Comme sécurité supplémentaire, joindre à la cuisson une cuillère d'argent, une pièce de monnaie, un petit oignon et une gousse d'ail. Toujours en admettant que les règles soient infaillibles, ces ingrédients noirciraient à coup sûr si malgré le tri préliminaire on aurait laissé passer un champignon vénéneux. Une autre règle plus simple encore a été énoncée en Italie et publiée dans une revue à grand tirage: Travailleurs saisonniers et amateurs de champignons, vous pouvez dormir sur vos deux oreilles car en Suisse, selon ladite revue, il n'y a pas de champignons vénéneux ...

J'aimerais illustrer ce que l'on peut retenir de ces règles par un exemple démonstratif. Admettons que dans ma récolte se trouvent plusieurs exemplaires de l'Amanite phalloïde, toxique et mortelle, quelques Entolomes livides, vénéneux, ainsi que diverses espèces comestibles comme le Bolet à pied rouge, le Bolet moucheté, des Lactaires sanguins, des Vachottes et des Russules. Au nettoyage et au premier tri, je constaterais le bleuissement du Bolet à pied rouge: à la poubelle! Même sort, pour la même raison, aux Bolets mouchetés. Les sanguins et la Vachotte laissent couler du lait: je dois donc les taxer de douteux et par conséquent il faut les écarter. Il est possible que parmi les Russules comestibles, du moins chez de jeunes sujets, je ne trouve aucune morsure de limace et aucune trace de larves: Mauvais signe, selon les règles et par conséquent je les jette. Mais sur les Amanites phalloides, des limaces se sont régalé; en voici qui s'étirent sur la nappe de ma table. Les Entolomes livides, si appétissants, si charnus, sont certainement comestibles, à cause de leur bonne odeur de farine. Ces deux espèces devraient donc pouvoir être mises à la casserole en toute confiance. A la cuisson, ni la cuillère d'argent, ni l'oignon ni la gousse d'ail ne vont noircir ... Seuls les habits de ma famille et des amis, quelques jours plus tard lors de la cérémonie funèbre, seront de couleur noire ...

N'accordons donc aucune confiance aux fables populaires. Seule la connaissance botanique de chaque espèce peut nous protéger de méprises tragiques. Cette méthode, je vous l'accorde, demande un effort personnel, mais c'est la seule qui puisse vous promettre de déguster des champignons sans risque d'empoisonnement.

Boletus

Traduction: F. Brunelli

Kurse + Anlässe
Cours + rencontres
Corsi + riunioni

Kalender 1993/Calendrier 1993/Calendario 1993

Allgemeine Veranstaltungen/Manifestations générales/Manifestazioni generali

28.8.	Bremgarten	Pilzbestimmertagung
11.–18.9.	Landquart	VAPKO-Instruktionskurs für Pilzkontrolleure
12.9.	Unterseen	Pilzbestimmertagung
13–17.9	Anzère VS	Cours VAPKO
17–22.9	Le Louverain NE	Congrès européen – Protection des Champignons / Europäischer Pilzschutzkongress
19.–25.9.	Entlebuch	Mykologische Studienwoche
24–26.9	Cartigny GE	Cours romand de détermination

29.9–2.10	Delémont JU	WK-Tagung / Journées CS
2.–3.10.	Filzbach GL	VAPKO-Tagung
9–10.10	Marcellin s. Morges VD	Journées romandes

Pilzausstellungen (Siehe Vereinsmitteilungen)
11. und 12. September: Herzogenbuchsee; 24.–26. September: Winterthur; 2. und 3. Oktober: Bern (Belp), Zofingen; 9. und 10. Oktober: Meisterschwanden.
Expositions (voir Communiqués des Sociétés)
11–12 septembre: Chaux-de-Fonds; 25–26 septembre: Tramelan; 2–3 octobre: Renens; 16–17 octobre: Nord Vaudois (Yverdon); 23–24 octobre: La Broye (Payerne).

Vapko-Mitteilungen
Communications Vapko
Comunicazioni Vapko

Vapko-Tagung

Wie aus dem «Kalender der SZP» hervorgeht, findet die diesjährige Vapko-Tagung am 2. und 3. Oktober in Filzbach, auf dem Kerenzerberg statt. Die Kontaktadresse bei eventuellen Fragen betreffend Anmeldung zur Tagung lautet: H.-P. Neukom, Sekretär Vapko-D, Bahnhofstr. 4, 8700 Küsnacht; Tel. G: 01 252 56 54

Buchbesprechungen
Recensions
Recensioni

Svengunnar Ryman: Pilze

Fotos von Ingmar Holmåson, deutsche Übersetzung und Bearbeitung von Till R. Lohmeyer und Hans Gunnar Unger.
718 Seiten mit 1500 beschriebenen und 1100 auf Farbtafeln abgebildeten Pilzarten.
Verlag Bernhard Thalacker, Braunschweig 1993 – Fr. 138.–

Dieses Buch kann und will keine Monographie über eine ausgewählte Pilzgruppe sein; vielmehr versucht es, die Lücke zwischen den populären Pilzbüchern und den wissenschaftlichen Werken auszufüllen. Die hervorragenden Farbfotos mit erläuternden Texten zeigen viele Arten, die der einfache Amateur sonst nirgends findet. Eine Minderzahl der Fotos hat einen nicht besonders störenden Gelbstich.
Eigentlich behandelt dieses Buch die skandinavische Pilzflora; aber bei der Übersetzung durch kompetente deutschsprachige Mykologen wurden die modernen und bei uns allgemein verwendeten Werke über die mitteleuropäische Pilzflora ausgiebig zu Rate gezogen. Daher stellt dieses Buch eine teilweise Ergänzung zu den Bestimmungsbüchern von Moser und Jülich dar. Es zeigt aber auch eine grosse Anzahl von Arten.
Die Geschichte der Pilzkunde wird kurz dargestellt. Einige Kapitel befassen sich mit dem Sammeln und dem Umgang mit den geernteten Pilzen. Die Herbarisierungstechnik wird ebenfalls beschrieben. Auf die Gefährdung der Pilze wird aufmerksam gemacht und über die Gründe nachgedacht, warum gewisse Pilzarten nur noch selten zu finden sind. In Bezug auf die Pilzkartierung bemerkt der Autor richtigerweise, dass diese nur aussagekräftig sein könne, wenn ein Gebiet regelmässig jede Woche einmal kontrolliert werde. Den Autoren ist es ein besonderes Anliegen, den Lesern beizubringen, dass die Biotope und die dort wachsende Begleitflora genau beobachtet werden sollten. Zu diesem Zweck sind in dem Buch verschiedene Biotope und dort wachsende Bäume abgebildet. Eine Aufzählung der für das betreffende Biotop typischen Arten, mit der Seitenangabe, wo diese in diesem Werk zu fin-