

Besprechungen = Révisions = Recensioni

Autor(en): **Francart, Martine / Roth, Jean-Jacques**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **91 (2013)**

Heft 3

PDF erstellt am: **04.08.2024**

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.

Des truffes

MARTINE FRANCCART & JEAN-JACQUES ROTH



R. FLAMMER, TH. FLAMMER & P. REIL

Les truffes. Manuel pratique pour l'expertise des espèces de truffes commercialisées. IHW-Verlag, Echting. 2013. 80 pages, 127 illustrations. traduit de l'allemand par F. Medjebeur-Thrun

Cet ouvrage très agréable au premier coup d'œil, contient diverses parties. Après la préface et les rappels de la législation des pays qui nous entourent, les auteurs décrivent leur méthode de travail, présentent des clés de détermination des

espèces de truffes et leurs descriptions, ainsi que des comparaisons entre les différentes espèces de truffes noires ou blanches (onze espèces présentées). De plus, les fausses truffes, vendues dans le commerce à but de tromperies, sont illustrées et les corps étrangers contenus dans les préparations culinaires présentés avec des photos au microscope.

A la fin de l'ouvrage, la mise en évidence des fraudes et falsifications mettent en garde la lectrice et le lecteur devant le génie des tricheurs qui ont déployé diverses stratégies pour soutirer de l'argent aux amatrices et amateurs gourmands.

Les mycologues et les experts pourront comparer les photos de spores et leurs dessins, ainsi que des photos au microscope électronique à balayage.

Les espèces sont classées selon les différents aspects des spores, échinulées, alvéolées-réticulées et selon la couleur de leur péridium, noir ou blanc.

Les autres «fausses truffes» appartiennent aux genres *Terfezia* et *Tirmania*, *Kalaharituber* et *Choiromyces*; elles sont

décrites grâce à des photos de qualité, macro et au travers du microscope. Pour les amateurs et les mycologues, la représentation de ces genres et de ces espèces n'est pas fréquente. L'ouvrage apporte ainsi une nouvelle documentation, utile et bien présentée.

Quelques recettes, un glossaire de mots techniques, une bibliographie et des liens sur l'Internet terminent cet ouvrage.

Agrémenté de nombreuses photos d'espèces de truffes, en macroscopie (fructifications entières et en coupe), en microscopie avec des illustrations des spores, cet ouvrage s'impose comme un document très utile aux personnes engagées dans la certification des fructifications de truffes ou dans l'examen de la qualité des produits truffés du commerce. La lutte contre les tricheries du commerce ne doit connaître aucune pause; les consommatrices et les gourmets s'attendent à obtenir des produits d'une haute qualité, en rapport avec les prix élevés de ces magnifiques dons de la nature.

Jahresthema 2014 des VSVP: «Pilze vor unserer Haustüre»

Liebe Pilzfreunde und Mykologinnen

Die Natur breitet sich in unseren Dörfern und Städten immer mehr aus. Viele Tierarten haben in unseren Städten einen neuen Lebensraum gefunden. Die Flora ist in Ballungsräumen mitunter besonders interessant: In vielen Städten wird deswegen die gesamte Flora erfasst und kartiert, so beispielsweise in der Stadt Bern.

Wie steht es aber mit den Pilzen in Siedlungsgebieten? Da liegt ein weites Feld noch brach, das äusserst vielversprechend ist: In Rasen oder auf Friedhöfen wurden schon spannende Pilzarten gefunden, an alten Alleebäumen fruchten seltene, an Altholz angepasste Porlinge, in Stadforsten wachsen meist überraschend viele Arten.

Der Vorstand des VSVP ruft alle Vereine im 2014 auf, an diesem sprichwörtlich naheliegenden und vielversprechenden Thema teilzunehmen und sich Aktivitäten dazu zu überlegen. Dieses Thema eignet sich auch vorzüglich, um einer breiten Bevölkerung das Thema Pilze näherzubringen.

Thème de l'année 2014: «Champignons devant ma porte»

Chère amatrice et cher amateur de champignons,

La nature reprend progressivement ses droits dans nos villes et nos villages. De nombreuses espèces animales ont reconquis un nouvel espace vital dans les milieux urbains. Une flore souvent particulièrement intéressante revitalise ces espaces: dans ces milieux, la flore est

observée attentivement et cartographiée. La ville de Berne en donne l'exemple.

Et que pouvons-nous faire pour les champignons dans les espaces des agglomérations? Là, un champ de recherche étendu nous offre de belles promesses. Dans les pelouses, les cimetières, des espèces captivantes ont été déjà découvertes; de vieux arbres produisent des fructifications rares de polypores. Les champignons se sont adaptés aux stations urbaines et se reproduisent à l'improviste le plus souvent.

Le Comité de l'USSM propose en 2014 à toutes les sociétés mycologiques de participer à cette recherche, un thème facile à saisir, riche en promesses et à construire des activités en lien avec celle-ci. Ce sujet se prête aussi parfaitement à un partage et à une collaboration étroite avec la population et la rend plus proche du monde des champignons.