

Bestimmungsschlüssel für Lebensmüde = Enfin une clé de détermination ... pour ceux qui sont las de vivre

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **61 (1983)**

Heft 9/10

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936768>

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.

Bestimmungsschlüssel für Lebensmüde

(Um wirklich jedem Missverständnis vorzubeugen, sei einfürend erwähnt, dass die folgenden Zeilen nicht ganz sooo ernst gemeint sind. – Red.)

Seit mehreren Jahren werden wir Pilzsammler mit einer wahren Flut von Fachliteratur eingedeckt. Die angebotenen Werke sind zwar umfangreich und umfassend, jedoch für unsere Zwecke leider grösstenteils recht wenig geeignet. Da werden zum Beispiel im Bestimmungsbuch von M. Moser die Champignons auf mehreren eng bedruckten Seiten abgehandelt. Die Pilzsachverständigen unterscheiden eine grosse Zahl von Champignonsarten, und dies ist auch recht so. Aber Hand aufs Herz, ist es für uns normale Pilzler wesentlich, ob wir den Reising mit *Agaricus arvensis* oder mit *Agaricus abruptibulbus* füllen? Weisse Champignons sind ja so oder so alle essbar. Was wir brauchen, sind Pilzbücher für die Praxis, welche auf möglichst einfache Art und Weise aufzeigen, ob ein Pilz essbar, ungeniessbar oder gar giftig ist. Leider haben die Buchautoren mit ganz wenigen Ausnahmen (z. B. «Und ich lebe immer noch!, 5000 Pilze in Schwarz/weiss» von Prof. Dr. Peter Prinzip, Mycophagia-Verlag, Seldwila) diese offensichtliche Marktlücke noch nicht entdeckt. Der nachfolgende Bestimmungsschlüssel soll dem ernsthaften Pilzfreund helfen, die gesammelten Leckerbissen sicher und schnell zu bestimmen. Auf verwirrende, unnötige Beschreibungen der einzelnen Arten sei hier bewusst verzichtet. Ich wünsche erfolgreiche Bestimmungsbearbeitung.

Aufteilung des Pilzreiches in die fünf wichtigsten Familien (essbar, bedingt essbar, verdächtig, wertlos, giftig)

1	Fruchtkörper grösser als 0,5 cm	3
1*	Fruchtkörper kleiner	2
2	Fruchtkörper gelb, irgendwie an <i>C. cibarius</i> (Eierpilz) erinnernd	essbar
2*	von anderer Farbe	wertlos
3	Ag-Test positiv (Silberlöffel verfärbt sich beim Kochen deutlich schwarz)	giftig
3*	Ag-Test negativ	4
4	Allium-Test positiv (Knoblauchzehe verfärbt sich beim Kochen deutlich schwarz)	giftig
4*	Allium-Test negativ	5
5	Fleisch verfärbt sich bei Verletzung blaugrün	giftig
5*	keine Verfärbung des Fleisches feststellbar	6
6	Fruchtkörper weist entweder Schneckenfrass-Stellen auf, oder es können Schnecken in unmittelbarer Nähe des Fruchtkörpers festgestellt werden	7
6*	weder Frass-Stellen noch Schnecken nachweisbar	verdächtig
7	Fleisch mild oder ± bitter bis scharf, ohne üblen Geruch	essbar
7*	Fleisch brennend scharf oder gallenbitter und/oder mit üblem Geschmack	bedingt essbar

Die gesammelten und als essbar bzw. bedingt essbar bestimmten Pilze können unter Umständen recht unterschiedliche artspezifische Eigenschaften aufweisen (z. B. übler Geruch, brennend scharfe weisse Milch, Wurmfress, zähe oder korkige Konsistenz usw.). Keine Angst! Eine gute Köchin ist ohne weiteres in der Lage, trotzdem ein schmackhaftes Pilzgericht zuzubereiten und ihre Lieben damit kulinarisch zu verwöhnen. Nachfolgend noch einige nützliche Tips für die Küche. (Ich möchte an dieser Stelle Herrn Professor Prinzip für die technische Beratung recht herzlich danken.)

Pilzfleisch ist holzartig oder korkig-lederig:

Bitte Dampfkochtopf benützen (evtl. anhaftende Holzreste sind vorgängig zu entfernen). Nach etwa 12 Stunden mit Gabel einstechen. Wenn weich, abtropfen lassen und auf übliche Art zubereiten, sonst dörren (ergibt ein ausgezeichnetes Pilzpulver!).

Pilz ist ausserordentlich stark von Maden befallen:

Hier handelt es sich um klassische Dörrpilze. Dörrex-Gerät ist empfehlenswert, weil die Maden durch die Maschen des Gitters fallen und nur das saubere, herrlich duftende Pilzfleisch zurückbleibt.

Pilzfleisch oder Milch ist brennend scharf oder gallbitter:

Pilze 24 Stunden unter fleissigem Wasserwechsel wässern. 10× abbrühen (Achtung: Kochwasser jeweils weggiessen!). Es ist durchaus möglich, dass die vorbehandelten Pilze immer noch von mehr oder weniger scharfem bzw. bitterem Geschmack sind. Dies kann beim Zubereiten jedoch leicht durch den Verzicht auf Pfeffer oder Salz ausgeglichen werden.

Pilz verströmt einen üblen, unangenehmen Geruch (Fisch, Aas usw.):

Hier hilft Liebstöckel alleweil. Es ist allerdings darauf zu achten, dass das optimale Verhältnis von 1/2 frischen Liebstöckelblättern und 1/2 abgebrühten Pilzen eingehalten wird. Ersatzweise können auch Maggi-Tropfen gebraucht werden, aber dann Pilz gut mit «Air-freh» einsprühen und 1 Tag in Kölnischwasser einlegen.

«En Guete»!

Boletus

Enfin une clé de détermination ... pour ceux qui sont las de vivre

Nous autres, amateurs de champignons, on nous inonde vraiment d'un fleuve de publications spécialisées depuis de nombreuses années. On doit bien reconnaître que ces volumineux ouvrages couvrent bien toute la matière, mais pour la plupart ils sont largement inadaptés à nos besoins. Un exemple: le livre de détermination de M. Moser consacre plusieurs pages serrées au genre *Agaricus*. Les spécialistes en Mycologie distinguent un nombre impressionnant d'espèces de Psalliotes: c'est leur droit le plus strict. Mais je vous prends à témoins, la main sur le cœur, amis mycophages, n'est-ce pas le cadet de nos soucis de savoir si notre couronne de riz a été garnie d'*Agaricus arvensis* ou d'*Agaricus abruptibulbus*? Chacun sait bien que toutes les Psalliotes blanches sont comestibles! Ce que nous voulons, ce sont des livres pratiques, des livres qui nous conduisent par la voie la plus facile vers la certitude qu'un champignon est comestible, immangeable ou vénéneux. Malheureusement, bien rares sont les auteurs qui ont découvert ce créneau commercial où pourtant le succès serait assuré; qui rédigerait, à l'intention des mycophages invétérés, un ouvrage intitulé «De la forêt au palais, 5000 champignons délectables illustrés»? Les Editions Mycophagia se chargeraient à coup sûr de sa publication! Modestement, je publie ici une clé de détermination qui permettra au mycophile sérieux de reconnaître rapidement et sûrement les objets de sa gourmandise. Intentionnellement, on renonce ici à une description inutile et confuse des espèces. Mes vœux vous accompagnent pour la réussite de vos recherches.

Le règne des Champignons est ici subdivisé en cinq familles fondamentales (comestibles, comestibles avec réserves, suspects, sans valeur culinaire, toxiques)

1	Fructification plus grande que 0,5 cm	3
1*	Fructification de taille inférieure	2
2	Champignon jaune, rappelant plus ou moins la chanterelle	comestible
2*	Couleur différente	sans valeur culinaire
3	Test Ag positif (à la cuisson, une cuillère d'argent devient nettement noire)	toxique
3*	Test Ag négatif	4
4	Test à l'ail positif (à la cuisson, une gousse d'ail se colore nettement de noir)	toxique
4*	Test à l'ail négatif	5
5	Chair se tachant de bleu-vert à la blessure	toxique

5*	Pas de coloration perceptible de la chair	6
6	Fructification montrant des morsures de limaces, ou présence de limaces constatée dans le voisinage immédiat du champignon	7
6*	Absence de morsures ou de limaces	suspect
7	Chair douce ou plus ou moins amère à poivrée, pas d'odeur désagréable	comestible
7*	Chair brûlante ou très amère et/ou odeur désagréable	comestible avec réserves

Les champignons que l'on a cueillis et déterminés comme comestibles ou comme comestibles avec réserves peuvent, suivant les circonstances, montrer des caractéristiques bien différentes suivant les espèces (p. ex. odeur désagréable, lait blanc et brûlant, galeries creusées par les larves, consistance coriace ou subéreuse, etc.). Pas de panique! Une cuisinière avisée est sans autre capable, malgré ces inconvénients apparents, de préparer pour la maisonnée un succulent plat de champignons. Voici encore quelques recommandations utiles. (Elles devraient évidemment figurer en bonne place dans l'Introduction de l'ouvrage «De la forêt au palais» ...)

Champignons à chair ligneuse, coriace ou subéreuse:

Utiliser une marmite à vapeur (écarter d'abord les éventuels restes ligneux incrustés). Après 12 heures de cuisson, tâter à la fourchette. Si la chair s'est attendrie, laisser égoutter et entreprendre une préparation classique, sinon passer au Dörrex (on obtient une poudre de champignons d'excellente qualité).

Champignons habités par de nombreuses larves:

Situation classique pour une dessiccation: Au Dörrex, les larves passent à travers la grille et vous recueillerez sans peine la chair séchée, propre et parfumée.

Champignons à chair ou à lait soit brûlants soit très amers:

Tremper les fructifications dans l'eau durant 24 heures; changer l'eau fréquemment. Ebouillanter dix fois (Attention: jeter chaque fois l'eau de cuisson). Il arrive parfois que le champignon garde encore une saveur plus ou moins amère ou âcre. On peut pallier à cet inconvénient en renonçant tout simplement à l'assaisonnement au sel ou au poivre.

Champignons exhalant une odeur désagréable (poisson pourri, charogne, etc.):

L'âche est ici toujours à conseiller. Il faut néanmoins prendre garde de respecter la proportion idéale de 50 % de feuilles d'âche fraîche pour 50 % de champignons. On peut aussi employer une essence Maggi, mais alors il convient de bien nébuliser les champignons avec de l'«Air-fresh» et de les tremper un jour dans l'eau de Cologne.

Aux amateurs: Bon appétit!

Boletus

(Trad.: F. Brunelli)

P.S. Nous conseillons tout de même au lecteur qui a dégusté ce texte avec un sérieux imperturbable ... de prendre quelques leçons d'humour chez «Boletus»! (N. d. l. r.)

Kurse und Anlässe Cours et rencontres Corsi e riunioni

Kalender 1983 / Calendrier 1983 / Calendario 1983

24.9./25.9. Vapko-Tagung in Thun

15.10./16.10. Journées d'études UVSM à Cossonay