

Aufruf an die Pilzfreunde = Lettre ouverte aux amis des champignons

Autor(en): **Jäger, Hellmut**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **64 (1986)**

Heft 8

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936954>

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.

Je n'oublierai jamais ce fameux jour d'octobre. Ce jour-là j'ignorais beaucoup et j'ai beaucoup appris. Aujourd'hui la «vesse de loup» n'est plus un mystère. Mais je reste encore confronté à bien des mystères.

X. Moirandat

Das Wort des Präsidenten der Wissenschaftlichen Kommission

Meine erste Pilzausstellung

Es ist ungefähr zwanzig Jahre her. An einem Tag im Oktober kam zu mir mein verehrter und zu früh verstorbener Lehrer für Pilzkunde. Er sagte mir: «Am nächsten Wochenende findet in X., im Seeland, eine Pilzausstellung statt. Für den Samstag haben die Organisatoren schon einen Pilzbestimmer, den Herrn N. aus Y. Am folgenden Sonntag sollte ich ihn in seiner Aufgabe ablösen. Ich bin aber an diesem Sonntag nicht frei. Könntest Du mich bei dieser Gelegenheit ersetzen?» Meinem geschätzten Lehrer konnte ich nicht «Nein» sagen, und ausserdem fühlte ich mich durch sein Anliegen geschmeichelt, so dass ich meine Mitarbeit zusagte. Also an diesem Sonntag kam ich in X., im Seeland, an. Natürlich hatte ich ein minimales Arbeitszeug mitgenommen: mein altes Monokularmikroskop, die «Flore» von Kühner und Romagnési und das Bestimmungsbuch von Moser. Denn ich glaubte, meine Mitarbeit bliebe beschränkt: noch einige Arten bestimmen, ausgetrocknete Arten durch frisches Material ersetzen usw. Ich erlebte aber eine Enttäuschung: Herr N. aus Y hatte am vorigen Samstag die Organisatoren der Pilzausstellung im Stiche gelassen. Auf den Tischen waren kaum zehn Arten ausgestellt. Die Leute der mykologischen Gesellschaft von X. waren sehr verwirrt. Das begreift man wohl. Ängstlich warteten sie auf mich.

Auf diese Weise begann also meine erste Mitarbeit an einer Pilzausstellung. Ich werde es nie vergessen. Es war an einem 8. Oktober. Für mich ein Alptraum. Denn: — Bis dahin hatte ich nur Interesse für Blätterpilze und Röhrlinge gehabt. Ich hatte keine Ahnung von anderen Arten, die aber gemein sind. Heute noch sehe ich immer jenes Mitglied der mykologischen Gesellschaft von X, das zu mir mit solidem Beharren und zu wiederholten Malen mit einem «riesigen Bovisten» in den Händen kam. Ich konnte diesem Pilz keinen Namen geben, weder wissenschaftlich noch auf deutsch. Die «Flore» und «Moser» konnten mir dazu nicht helfen. Ein Alptraum für mich.

— Diesen ganzen Sonntag hindurch schaute ich ängstlich gegen die Türschwelle: würde ein grosser Mykologe der Umgebung erscheinen, der als Besucher meine Bestimmungen streng und kritisch überprüfen würde? Glücklicherweise kam keiner.

Nach einigen Stunden hatte ich mit der wertvollen Hilfe meiner Ehefrau 120 Arten bestimmt, richtig oder falsch.

Nach ein paar Wochen war ich wieder etwas beruhigt, denn es war in keiner Zeitung der Region zu lesen, jemand sei an einer Pilzvergiftung erkrankt oder gestorben. Gottlob! Ich werde nie diesen 8. Oktober vergessen. An diesem berühmten Tag habe ich nicht viel gewusst. Aber ich habe vieles gelernt. Heute ist der «Riesenbovist» kein Geheimnis mehr für mich. Es bleiben mir jedoch immer noch viele Geheimnisse.

X. Moirandat

Aufruf an die Pilzfreunde

Lieber Pilzfreund!

Nachdem nun schon vielenorts Schontage oder Sammelverbote für Pilze bestehen, bitte ich Dich, folgendes zu beherzigen:

Benimm Dich im Wald so, wie Du es von einem Bekannten erwarten würdest, dem Du erlaubt hast, in Deinem Garten zu ernten. Risse er Bohnen samt den Stauden von der Stange, bräche er faustgrosse Blumenkohl von den Beeten oder zertrampelte er Dir ganze Erdbeerbeete, um ein paar reifer Früchte habhaft zu werden, Du hättest Deine helle Freude kaum an seinem Tun.

An den Anstand gilt es auch im Wald zu denken. Pilze sind empfindliche Gewächse. Sie müssen mit Sorgfalt behandelt werden, sollen sie über längere Zeiträume Frucht bringen. Die «Pilze» sind Fruchttäger der unterirdisch wachsenden Pilzpflanze. Deshalb ist es sehr wichtig, dass alte Fruchtkörper stehen gelas-

sen werden, oder allenfalls, wenn schon gepflückt und für schlecht befunden, im Wald zurückgelassen werden, damit sie ihre Sporen (Samen) am passenden Ort doch noch ausstreuen können. Kleine, zu junge Pilze nimmt man aus Fairnessgründen nicht, oder willst Du Dich als Kindsmörder titulieren lassen? Mittelgrosse Pilze sind am besten im Aroma. Drehe sie sorgfältig aus dem Erdreich, schliesse das entstandene Loch und reinige sie sorgfältig von anhaftender Erde mit einem scharfen Messer. Dabei kannst Du auch gleich schauen, ob das Pilzfleisch nicht madig sei, wenn ja, dann lass den Pilz im Wald, und zwar so, dass man nicht versucht ist, nach Wildschweinen Ausschau zu halten, wenn man nach Dir den Ort betritt. Nimm nur solche Pilze, die Du zu kennen glaubst. Um sicher zu sein, kannst Du immer noch den Pilzkontrolleur aufsuchen. Dieser ist Dir dankbar, wenn Du ihm die Pilze nach Arten getrennt vorlegst, dass Du ihm sagst, für welche Pilzart Du sie hältst, und wenn Du wirklich nur einwandfreie Exemplare gesammelt hast. Gehe nie auf Pilzsuche, um alles zu nehmen, was nach Pilz aussieht, denn ein Beerensucher nimmt auch nur jene essbaren Früchte, die er kennt. Denn je länger desto karger werden die Pilze, wenn das mit dem sauren Regen nicht gestoppt werden kann. Und wahllos Pilze sammeln darf nicht mehr vorkommen, der Kontrolleur wird Dir sonst was husten!

Hallimasch kennt bald jedes Kind. Der Hallimasch ist ein Holzerstörer, da wird kaum jemand wütend werden, wenn von ihm mehr genommen wird als von anderen Arten. Aber bitte, wenn schon Hallimasch, dann nur von Nadelholz. Diese Unterart ist schön braun mit sehr hellen Lamellen, die Hüte sind dunkler schuppig, die Stiele mit einem häutigen Ring. Die Arten von Laubholz sind giftverdächtig und manch ein Pilzesser war nach lukullischem Mahl der schnellen Katri verfallen. En Guete!

Hellmut Jäger, amtl. Pilzkontrolleur Goldach und Rorschach

Lettre ouverte aux amis des champignons

Cher ami mycologue,

En plusieurs lieux de Suisse on a déjà décrété des interdictions de cueillette, on a déjà fixé des jours de protection de la flore fongique. J'aimerais ici te prier de prendre à coeur les recommandations suivantes. Que ton comportement dans la nature soit celui que tu attends d'une connaissance à qui tu aurais permis de faire récolte en ton jardin. Si cet ami dévaste ton carré de haricots en arrachant tiges et feuillage, s'il cueille des choux-fleurs à peine gros comme le poing, si pour obtenir quelques fraises mûres il saccage toute ta fraisière, avoue que tu ne pourrais exprimer de la joie en contemplant le désastre.

En forêt, il y a aussi des bienséances à respecter. Les champignons sont des êtres sensibles et on doit les traiter avec des égards si on veut qu'ils prospèrent normalement. Chacun sait que le «champignon» n'est que la partie visible, le carpophore; l'essentiel, le mycélium, est souterrain. C'est pourquoi il est d'une extrême importance de laisser sur place des sujets trop vieux et de déposer à terre des sujets que l'on a cueillis et que l'on estime impropres à la consommation: ces champignons pourront ainsi émettre encore leurs spores dans la station propice et y perpétuer l'apparition de nouveaux carpophores. Les convenances exigent aussi que l'on ne cueille pas des sujets trop petits et trop jeunes: pas d'infanticide! Les plus savoureux champignons sont ceux de taille moyenne. Tu peux les arracher délicatement, avec un mouvement tournant, tu recouvres de litière le trou ainsi formé, tu nettoies soigneusement au couteau la terre adhérente, tu contrôles si le sujet est véreux et dans ce cas tu le laisses en forêt.

Après ton passage, il ne faut pas laisser la pénible impression qu'il est passé par là une horde de sangliers. Ne cueille que les champignons que tu crois connaître. Par sécurité, tu peux bien sûr présenter ta cueillette au contrôleur officiel. Lequel te serait très reconnaissant si tu sépares les espèces dans ton panier, si tu lui dis quel est à ton avis le nom des champignons cueillis et si ta récolte est parfaitement propre. Ne pars pas «aux champignons» pour y ramasser tout ce qui peut y ressembler: as-tu déjà vu un chercheur de baies sauvages cueillant d'autres baies que celles qu'il connaît comme comestibles?

Peu à peu les champignons se raréfient et peut-être les pluies acides ne sont pas faites pour stopper ce phénomène. Je t'en prie, plus de cueillette aveugle, sans quoi le contrôleur sera de bien mauvaise humeur. Bientôt chaque enfant connaîtra l'Armillaire couleur de miel, ce destructeur du bois, et personne ne te grondera si tu en cueilles davantage que d'autres espèces. Mais je te recommande de ne les cueillir que sur

résineux, où l'on trouve une variété brune, à lames très claires, à chapeau décoré de mèches plus foncées, au pied muni d'un anneau membraneux. Evite la variété des feuillus, suspecte; plus d'un mycophage, après un repas plantureux, en a souffert de violentes diarrhées. Bon appétit quand même!
(Trad.: F. Brunelli) H. Jäger, Goldach

La manière de le dire

Attention, cher lecteur, voici bientôt septembre. La saison mycologique va commencer. Selon la littérature adéquate, les forêts doivent être fournies en champignons. Espérons seulement que les Bolets, les Lactaires sanguins, les Bolets orangés, les Russules et les Bolets élégants sachent lire les livres en question, sachent les comprendre et s'adapter à leurs déclarations. Malgré septembre et malgré la saison, il y aura toujours des amateurs qui rentreront chez eux fourbus et fatigués, sans l'ombre d'un champignon dans leur corbillon.

Dans ces cas la douce moitié qui attend cette manne bon marché offerte par la forêt ne se montrera guère plus enchantée. Bien entendu, dans son imprévoyance, elle a invité deux amies et l'oncle Max pour un savoureux repas de cryptogames. Que faire maintenant des sept oignons finement hachés et des douze coques à garnir qu'elle a mis à préchauffer? Il est connu que le samedi soir les magasins sont fermés: l'achat en catastrophe de champignons de couche n'est plus possible. Elle accablera son mari de reproches silencieux ou même le traitera de minable. Il se préparera une scène de ménage, l'atmosphère se fera lourde, la paix familiale vacillera de telle façon qu'en compraison la tour penchée de Pise paraîtra verticale comme un cerge.

Le malheureux cueilleur tout contrit devra bien s'expliquer et argumenter sur les raisons de son échec. Ici, point de limites à son imagination. Mais surtout, cher lecteur, évitez les essais de justification particulièrement éculés. Si vous dites: «Il n'y avait simplement pas de champignons» ou bien: «mon coin a été récemment déboisé», c'est perdu d'avance. Votre épouse en colère n'acceptera jamais votre histoire comme plausible. Vous imaginez peut-être que mon conseil va être de ne dire que la vérité et toute la vérité, pas du tout! Le proverbe «Qui bien fera, bien trouvera» a toute sa valeur dans des situations ordinaires. Mais l'honnêteté n'est guère la meilleure solution devant un corbillon bâillant de vide. Comment votre femme contrariée réagirait-elle si vous lui annonciez en toute sincérité et en toute innocence que vous avez passé trois heures à jouer aux cartes au Café du Sapin avec trois collègues champignonneurs aussi désabusés que vous-même? Quant aux convives invités, qui attendaient avec impatience un panier de champignons et dont les estomacs criaient famine, je doute fort qu'ils vous excuseraient si vous leur racontiez honnêtement que vous avez rencontré en forêt des amis chasseurs avec lesquels vous avez passé des heures agréables autour d'un feu de bois.

Chers lecteurs, je vous ai longuement entretenu de ce qu'il ne fallait pas dire. Vous vous demandez probablement comment Boletus se tirerait de cette fâcheuse position. On sait par expérience que les excuses, pour qu'elles aient des chances d'être acceptées, doivent suivre les règles d'une psychologie bien orientée. Je procèderais suivant le proverbe bien connu: «L'attaque est la meilleure défense». En même temps, j'essaierais de créer chez mon épouse un complexe de culpabilité. Dévoré de rage, j'écarterais devant les gens qui m'attendaient et d'une voix tremblante de colère je leur tiendrais à peu près ce langage: «Ma chère je t'ai déjà dit maintes fois que tu ne devais pas acheter tes chaussures chez le commerçant XY. J'ai essayé à plusieurs reprises de te prouver que ce magasin ne livrait que des produits de très mauvaise qualité. Sans me douter de rien, j'ai pris ce matin, pour transporter ma cueillette, un sac en plastique de cette damnée maison. La forêt était toute jaune de Chanterelles et les Bolets, d'habitude si rares, se pressaient autour de moi. Je devrais vivre encore cent ans pour retrouver des ronds de sorcières aussi garnis. J'en avais mal au dos de me courber pour les cueillir. Mais voilà, avec ta tête de mule, tu as de nouveau acheté des souliers samedi dernier chez le commerçant XY, et c'est pour cela que je reviens bredouille à la maison. Le sac en plastique était d'une qualité aussi mauvaise sinon moindre que tes chaussures. Lorsque, arrivé devant chez nous, j'ai voulu regarder encore une fois ma riche récolte, je fus atterré: le sac était vide et je pouvais voir le macadam à travers un trou énorme. Il n'y aura donc pas de bouchées aux champignons, et cela unique-