

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 64 (1986)
Heft: 1

Artikel: Todesangst = Sueurs froides
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936913>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

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

Todesangst

Es war wirklich ein netter Abend, den wir mit dem Ehepaar Hugentobler verbracht hatten. An Gesprächsstoff fehlte es uns keineswegs. Hans entpuppte sich als vorzüglicher Weinkenner. Sein Referat über den Weinbau im Wallis hätte sicherlich manchen Dozenten von irgendeiner Weinbaufachschule vor Neid erblassen lassen. Mit leuchtenden Augen sprach er von Spitzenweinen wie Hermitage, Amigne und Petite Arvine. Um nicht allzusehr in graue Theorie zu verfallen, beschäftigten wir uns anschliessend intensiv mit praktischer Weinkunde. Wir degustierten also einige mehr oder weniger edle Tropfen aus meinem Weinkeller. Dabei scheint mein sonst eher blass wirkendes Gesicht eine äusserst gesunde Farbe angenommen zu haben. Meine Rosa quittierte dies mit der geschmacklosen Feststellung, dass ich ein gutes Signallicht an einem unbewachten Bahnübergang abgeben würde...

Frau Hugentobler heisst Verena, ist Südländerin und reitet ein anderes, nicht weniger interessantes Steckenpferd. Sie sammelt leidenschaftlich gern Pilze und kocht diese auf eine bemerkenswert raffinierte Art und Weise. Nur eben, ihre Pilzkenntnisse sind recht unterentwickelt. Amüsiert konstatierte ich, dass die zähen, ungeniessbaren, klebrigen Hörnlinge ebenso in den Hugentoblerschen Kochtopf wandern wie die bitterlichen Samtfusskremplinge. Auf die Dienste der Pilzkontrollstelle könne sie gut verzichten, meinte Verena, da würden selbst die besten Speisepilze als ungeniessbar erklärt und weggeworfen. Nach der Beschreibung muss es sich dabei um leicht giftige grünblättrige Schwefelköpfe gehandelt haben. Aber mit unserer Besucherin darüber zu diskutieren war zum Vorherin ein zweckloses Unterfangen. So gegen Mitternacht verabschiedeten wir uns voneinander, und die Hugentoblers luden uns zu einem Gegenbesuch ein. Weil Hans durchblicken liess, dass er bei dieser Gelegenheit eine verstaubte Flasche Aloxe-Corton 1968 zu öffnen gedenke, sagten wir mit Freude zu. Wer weiss, wie lange es Hans noch vergönnt sein würde, die gehorteten Weinbestände abzubauen, bevor er einer tödlichen Pilzvergiftung zum Opfer fallen würde.

Einige Wochen später war es dann soweit. Wir sollten am frühen Abend kommen, bat uns Verena, sie würden uns zum Nachessen einladen. Erwartungsvoll sassen wir einige Zeit später bei unseren Gastgebern am festlich gedeckten Tisch. Der Amigne, der uns zum Apéro kredenzt wurde, war einfach ein Gedicht. In der Küche klapperte Verena mit Tellern und Töpfen, und ein verführerischer Duft liess uns die kommenden kulinarischen Freuden erahnen. Auf meine neugierige Frage, was es denn Gutes zu essen gäbe, erhielt ich die Antwort: «Risotto mit Pilzen.» Vor Schreck geriet mir ein Schluck Wein in den falschen Hals. «Was ist denn mit dir los?» wollte mein Bekannter wissen, während er mir kräftig auf den Rücken klopfte, um den Hustenanfall etwas abzukürzen. «Nein, nein, es ist alles in bester Ordnung», stotterte ich und hoffte, dass Hans nicht etwa die hehre Kunst des Gedankenlesens beherrschen würde. Als ich noch angestrengt nach einer Ausrede suchte, die meinen Verzicht auf das angebotene Abendessen plausibel begründen sollte, stand die dampfende Schüssel bereits auf dem Tisch. Die Grösse der Portion, die kurz darauf meinen Teller füllte, erinnerte mich stark an den letzten Militärdienst. Mit Todesverachtung begann ich zu essen. «Hast du keinen Hunger?» erkundigte sich Verena, als sie bemerkte, dass ich recht misstrauisch im Teller herumstocherte. An Hunger fehlte es mir gewiss nicht, beeilte ich mich zu versichern. Dann schwafelte ich etwas von einer eben begonnenen Abmagerungskur mit Diätvorschriften. Ehe ich mich recht versah, war der Teller zum zweitenmal gefüllt. Um die Gastgeberin nicht zu beleidigen, mimte ich einen ausgehungerten Wolf und ass den Teller leer. Übrigens, an den Spitzenwein, den wir dazu tranken, kann ich mich nicht mehr richtig erinnern. Ich glaube, er schmeckte mir ziemlich schal. Die darauffolgende Nacht werde ich bis an mein — hoffentlich noch in weiter Ferne liegendes — Lebensende nicht vergessen. Irgendwann wurde ich durch ein unbeschreibliches Bauchgrimmen geweckt. Mit knapper Not erreichte ich rechtzeitig das sogenannte «stille Örtchen». Dort hatte ich mindestens zwei Stunden Zeit, um darüber nachzudenken, wie ich diese Pilzvergiftung hätte vermeiden können, ob es zweckmässig wäre, den Notfallarzt anzurufen, und welche Giftpilze wohl derart intensiv auf den Magen-Darm-Trakt wirken würden. Meine Rosa schien gegen Pilzgift immun zu sein. Sie schlief den Schlaf der Gerechten. Ihre regelmässigen, zuweilen recht lauten Atemzüge klangen ganz normal.

Am nächsten Morgen erwachte ich als kranker Mann. Das Thermometer zeigte über 39 Grad Fieber an,

der Hals schmerzte, und der Onkel Doktor attestierte mir eine ausgewachsene asiatische Grippe. Nach dieser überraschenden Diagnose sank ich erleichtert und selig ins weiche Kissen zurück.

Boletus

Sueurs froides

Nous avons vraiment passé une bonne soirée avec nos amis Bolomey. Les sujets de conversation n'avaient pas manqué. André s'était révélé comme un fin connaisseur de vins. Ses connaissances sur les parchets valaisans auraient sûrement fait pâlir d'envie plus d'un enseignant dans une école d'oenologie. Ses yeux brillaient à l'évolution de fines gouttes nommées Hermitage, Amigne et Petite Arvine. Nous n'en étions pas restés à une stérile théorie, l'accompagnant immédiatement et intensément de la mise en pratique: nous dégustâmes plus d'une bouteille, de plus ou moins noble cépage, extraites de ma cave personnelle. Cet exercice avait eu pour effet d'illuminer mon visage, d'ordinaire plutôt pâle, d'un hâle coloré et respirant la bonne santé. Mon épouse Rosa fit à ce sujet une réflexion que je trouvais déplacée: elle me conseilla de jouer la rôle de lampadaire de sécurité près d'un passage à niveau non gardé...

Madame Bolomey, prénommée Verena, est d'origine méridionale et pratique un autre hobby non moins intéressant. Elle est passionnée de champignons, qu'il s'agisse de cueillette ou de recette culinaire raffinée. J'ai un sourire amusé en l'écoutant. Elle met aussi bien à la casserole des Calocères, non comestibles, visqueuses et coriaces, que des Paxilles à pied velouté que chacun sait amarescents. Elle a renoncé à utiliser les services du contrôleur officiel, qui écarte et jette à la poubelle des espèces que Madame Verena, elle, considère comme comestibles. Si j'ai bien suivi sa description, il devait s'agir d'Hypholomes fasciculaires, que des ouvrages donnent comme légèrement toxiques. Mais il semblait inutile de vouloir discuter avec notre invitée. Vers minuit, nos hôtes prenaient congé et les Bolomey nous invitèrent à leur tour. Comme André me fit part de son intention d'ouvrir à cette occasion une bouteille poussiéreuse d'Aloxe Corton 1968, nous acceptâmes avec joie cette contre-invitation. Combien de temps André pourrait-il jouir des merveilles de sa cave avant d'être victime d'une intoxication mortelle, nul ne le sait!

Nous nous retrouvâmes donc quelques semaines plus tard. Verena nous demanda d'arriver en début de soirée: elle nous invitait au repas du soir. Autour de la table d'hôte décorée comme pour un jour de fête, André nous offrit en guise d'apéritif une Amigne de rêve, je ne vous dis que ça. Verena faisait tinter de la vaisselle en cuisine d'où s'échappaient des parfums avant-coureurs de délices culinaires. Intrigué, j'osai m'informer de ce qui se mijotait. «Un risotto aux champignons». Mon sang ne fit qu'un tour et une gorgée de vin passa par le trou du dimanche. «Qu'est-ce qui t'arrive?» demande André, en me donnant de vigoureuses tapes dans le dos pour stopper mon accès de toux. «Ce n'est rien, rien de grave», bredouillai-je, en souhaitant intérieurement que mon camarade ne soit pas doté du pouvoir insidieux de lire dans mes pensées. Je m'appliquais à trouver une raison plausible pour renoncer à prendre le repas du soir, mais le plat fumant était déjà sur la table. La généreuse portion qui fut servie dans mon assiette me rappela étrangement mes derniers jours de service militaire. Envahi d'une crainte mortelle, je commençai à manger. «Tu n'as pas faim?» demanda Verena en voyant que je picorais précautionneusement dans mon assiette. Bien sûr que j'avais faim, assurai-je aussitôt. Et je tentai de prétexter que je venais de commencer une cure d'amaigrissement, m'obligeant à suivre un régime précis.

Verena ma prit par surprise et remplit mon assiette pour la seconde fois. Je ne voulais pas offenser mon hôtesse: je jouai le rôle d'un loup affamé et avalai rapidement ce deuxième service. Pour le reste, en particulier en ce qui concerne le vin de qualité qui accompagna le menu, je n'en garde pas un souvenir impérissable et il me semble même qu'il fut plutôt insipide.

Ce dont je me souviendrai par contre jusqu'à mes derniers jours — que j'espère encore très éloignés dans le temps —, c'est de la nuit que j'ai vécue après cette soirée. J'ignore vers quelle heure je me réveillai, en proie à de violentes et indescriptibles coliques. Je n'ai atteint le petit endroit qu'à la toute dernière extrémité. Pendant au moins deux heures j'ai eu tout loisir de me demander comment j'aurais pu éviter cette intoxication fongique, s'il était indiqué d'appeler le médecin de service et à quelle espèce de champignons vénéneux je devais attribuer ces violents symptômes gastro-intestinaux. Mon épouse Rosa, elle, paraissait

immunisée contre cette toxine: elle dormait du sommeil du juste le plus profond. Son rythme respiratoire, parfois sonore dans le silence de la chambre, m'a paru tout à fait normal.

Au matin, j'étais encore malade. Température: plus de 39 degrés. Gorge douloureuse. Mon oncle médecin diagnostiqua une poussée de grippe asiatique. Voyez-vous, ce diagnostic surprenant me fit sombrer dans un sommeil calme et bienheureux au creux de mon oreiller!

Boletus

(Trad.: F. Brunelli)

Aus anderen Zeitschriften Revue des revues Spigolature micologiche



Bulletin Trimestriel de la Société mycologique de France, Band 100, Heft 1, 1984

R. Henry: Cortinaires rares ou nouveaux

Ausführliche Beschreibung von einigen seltenen (im «Moser» nicht aufgeführten) sowie von 9 neuen Arten. Im weiteren einige Berichtigungen bzw. Präzisierungen:

- Im Unterschied zu den Angaben im «Moser» (S. 389) wird *C. pseudosalor* Lge. als verschieden (bzw. als Varietät) von *C. mucifluoides* Hry. angesehen, soll aber andererseits identisch mit *C. stillatitius* Fr. ss. Bres. sein.
- Der im «Moser» (S. 358) als Synonym zu *C. talus* Fr. aufgeführte *C. pseudotalor* Hry. wird nach wie vor als eigenständige Art betrachtet (neue Beschreibung anhand neuer Funde).
- Die früher vom Autor beschriebenen *C. balteatoalbus* Hry. und *C. subcrassus* Hry. gehören nach neueren Untersuchungen offenbar zum Formenkreis von *C. crassus* Fr.; dementsprechend wird vorgeschlagen, sie als *C. crassus* fm. *balteatoalbus* bzw. fm. *subcrassus* zu bezeichnen. Letztere entspricht dem im «Moser» aufgeführten *C. crassus* Fr.; im weiteren soll *C. crassus* ss. Lge. (gemäss «Moser» ungenügend geklärt) mit der fm. *balteatoalbus* identisch sein.
- *C. pseudoduracinus* Hry. (Mos. S. 399) gehört richtigerweise in die Untergattung *Phlegmacium* (bisher *Telamonia*) und soll identisch mit *C. vespertinus* Fr. ss. Ricken sein; dieser figuriert im «Moser» (S. 359) — allerdings mit Fragezeichen — als Synonym zu *C. microspermus* Lge.
- *C. firmus* Fr. (Mos. S. 401) scheint eine kollektive Art zu sein; davon abgetrennt wird nun *C. pseudo-firmus* (entspricht *C. firmus* Fr. ss. Konr. & Maubl. in den Schweizer Pilztafeln V/79).

H. Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Kurse + Anlässe Cours + rencontres Gorsi + riunioni



Kalender 1985/Calendrier 1985/Calendario 1985

- | | |
|------------|-----------------------------------|
| 8.3. | Frühjahrstagung in Thalwil |
| 30.8.—6.9. | Instruktionskurs in Gfellen/LU |
| 13.—20.9. | Instruktionskurs in Degersheim/SG |
| 27./28.9. | VAPKO-Tagung in Braunwald/GL |

Frühjahrstagung in Thalwil 1986

Die Frühjahrstagung findet am Samstag, dem 8. März mit Beginn um 14 Uhr im Hotel Thalwilerhof statt. Einzelmitglieder, die Mitglieder der WK und die Mitglieder der Vereine für Pilzkunde sind zu zahlreichem Besuch eingeladen.

Verein für Pilzkunde St. Gallen