

# Avis de recherche : *Limacium marzuolum*

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 3

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936926>

## **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.

L'avvelenamento dei funghi si manifesta con forti e gravi dolori allo stomaco, ansietà di respiro, contorsioni, cui succedono indi a poco sintomi di grave abbattimento nervoso. Siffatto avvelenamento è facile a conoscersi, attese le disposizioni dell'infermo o degli altri secolui conviventi. Il rimedio migliore sta nel ricorrere subito all'emetico, onde espellere al più presto la cagione del male. Lo che ottenuto, si procede alla cura dei sintomi coi mezzi che l'arte medica appresta, come bevande mucilaginose, purgativi, clisteri, calmanti, nervini, ecc.

Alfredo Riva, 6828 Balerna

## Avis de recherche: *Limacium marzuolum*

Non, distingué lecteur, ce n'est pas une erreur. Le nom scientifique de notre Hygrophore de mars n'est pas — n'est plus — *Camarophyllus marzuolus* (en allemand: Märzellerling), mais bien *Limacium marzuolum*, ou plutôt *Hygrophorus marzuolus* (en allemand: Märzschneckling). Dès les temps anciens on a vu des Homo sapiens chercher des Hygrophores de mars au premier printemps, juste après la fonte des neiges, et en trouver en grande quantité — du moins si l'on en croit les récits de nos anciens et vraiment j'ai une foi sans faille en leurs dires.

Tout allait pour le mieux dans le meilleur des mondes chez les «Marjulus» jusqu'à ce jour funeste où un mycologue scientifique trouva plus d'intérêt à examiner cette espèce sous son microscope plutôt que de la mettre à la casserole. «Mais ce n'est pas possible», doit-il avoir murmuré, «la trame des lames n'est pas du tout irrégulière, mais bien bilatérale!» Cet homme de science en a immédiatement tiré la conséquence qui en résultait: Ce «champignon des neiges» n'est pas du tout un noble *Camarophyllus*, mais un vulgaire *Limacium*. — Actuellement, du reste, la section *Limacium* définie par Kummer est redevenue la section *Hygrophorus* du père de la mycologie, E. M. Fries. — Tous les livres de détermination qui suivirent la découverte du distingué mycologue ont tenu compte de cette observation et tout ami des champignons qui ne voulait pas passer pour un fossile modifia aussitôt son vocabulaire. Les champignons doivent être des créatures bien patientes, sans quoi le *Camarophyllus* dégradé en *Limacium* aurait pu prendre ombrage de son second baptême et... devenir vénéneux. Il n'a heureusement rien perdu de ses qualités savoureuses. Dans son «Schweizer Pilzbuch», E. Habersaat dit de lui: «Comestible d'excellente qualité, qui présente encore l'avantage de pousser en grandes troupes et cela à une période où l'on ne trouve pour ainsi dire aucun autre champignon.» (n. b.: Habersaat était encore un ignorant qui classait cette espèce parmi les *Camarophyllus*.)

Comme le hasard veut que j'aie un certain faible pour les champignons d'excellente valeur culinaire, je chausse chaque printemps mes bottes depuis au moins 25 ans pour aller cueillir ces friandises. A ma grande honte, je dois avouer que durant toutes ces années je n'ai encore jamais récolté de Marjulus. Il ne me manque pourtant pas de bons conseils d'amis et connaissances qui m'ont expliqué comment, quand et en quels lieux je dois trouver l'objet de mes désirs avec une certitude de cent pour cent. Je sais que le Marjulus se trouve dans les bois de résineux; je sais que l'on doit trouver ce champignon là où en été surgit la chanterelle; je sais que mes chances augmentent si, en ces stations, se dressent des sapins blancs et des bouquets de houx; je sais que des touffes se développent sous la mousse et les tapis d'aiguilles, formant de petites collines rappelant des taupinières. J'ai fouillé déjà des centaines de telles proéminences... toujours sans succès. Il me semble qu'il y a plus d'exemplaires de taupes européennes (*Talpida europaea*) que d'Hygrophores de mars. Ce diabolique champignon s'est-il opiniâtement retiré dans son boudoir depuis qu'on l'a débaptisé? Qui sait?

Chers mycologues scientifiques, retirez tous vos microscopes électroniques, bloquez tous vos ordinateurs. Démontrez que notre Marjulus est quand même un noble *Camarophyllus*! Effacez la honte du second baptême et rendez justice à une créature patiente mais indignée! J'invite à ma table l'heureux découvreur d'un caractère décisif. Au menu: Des Hygrophores de mars à la bourguignonne avec la meilleure bouteille de vin de la même région.

Boletus

(Trad.-ad.: F. Brunelli)