

# Literaturbesprechung = Recension = Recensioni

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **65 (1987)**

Heft 8

PDF erstellt am: **11.09.2024**

## **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.

## De la chance pour deux carpophores

Il faut qu'il y ait des règlements. Tenir les chiens en laisse, ne pas faire de feu en forêt, ne pas se baigner en monokini. Les règlements ont raison d'être et devraient être respectés. Je tiens compte autant que possible de tous les règlements et prescriptions. Un certain ordre est nécessaire, mais, sincèrement, j'ai des problèmes avec les décrets cantonaux relatifs à la récolte des champignons.

Un soir après le souper j'allai faire une promenade avec épouse et je découvris deux splendides Cèpes à la lisière du bois. «Quelle chance, cela va nous faire un petit souper pour demain» dis-je à ma douce moitié. «Quelle heure est-il?» me demanda-t-elle. «Huit heures moins dix. Pourquoi cette question?» «Parce que le décret cantonal précise que la cueillette des champignons est interdite de huit heures du soir à huit heures du matin.» «Et bien, j'ai tout juste le temps.» J'étais bien surpris que ma femme fût si bien informée des lois cantonales. Je m'approchai du second bolet, mais mon épouse me demanda brusquement: «Halte! Quel jour sommes-nous aujourd'hui? Les lundis, mardis, mercredis et vendredis sont en effet déclarés jours de protection pour les champignons.» Je trouvais peu à peu que la coupe était trop pleine et répliquai sur un ton quelque peu désabusé: «Aujourd'hui, c'est un jeudi et par conséquent je peux cueillir ces bolets; ou bien est-ce que la lune est en phase montante ou bien est-ce que Neptune est en situation la plus éloignée du soleil?» «Ne te fâche pas, les règlements sont faits pour être respectés. Imagine donc ce qui se passerait si tout le monde pouvait faire tout ce qu'il désire et qu'il n'y avait ni règlements ni prescriptions!» «Alors, maintenant, est-ce que je peux ou non?» ... — «Quelle date sommes-nous aujourd'hui?» — «C'est le 9 du mois, et tu ne vas pas me dire que la cueillette des champignons n'est autorisée que les jours pairs!» — «Certes non, mais toute cueillette est interdite du 10 au 20 de chaque mois.» Je regardai une fois de plus les deux beaux bolets et m'exclamai: «Résumons-nous, aujourd'hui c'est jeudi, c'est le 9 et conformément au règlement cantonal j'ai maintenant le droit de ramasser ces deux champignons, ou bien as-tu encore une objection personnelle?» — «Moi pas, mais le canton oui ... car entre temps ma montre indique huit heures et cinq minutes et ...» — «Oui, oui, je sais ...»

Un dernier regard d'envie vers les deux cèpes, tout en me demandant qui les récolterait demain: sûrement un chanceux qui n'a pas épousé une femme aussi au courant que la mienne des décrets cantonaux!

(trad.: F. Brunelli)

Hans Moser, in: Nebelspalter

Literaturbesprechung  
Regension  
Recensioni



**Pilze Mitteleuropas.** Von Hervé Chaumeton. Unter Mitarbeit von Jean Guillot, Jean-Louis Lamaison, Michèle Champeiaux und Patrice Leraut. Aus dem Französischen übersetzt von Ute Jülich.

1987, 484 Seiten, 388 Abbildungen in Farbe. Fr. 53.40

Dieses Buch enthält farbige Abbildungen von 388 Arten, beginnend mit Ascomyceten und weiterführend bis zu den Basidiomyceten. Die Photos sind im allgemeinen gut, nur wenige Photos zeigen Farbstiche nach rot und violett, was aber nicht stark stört. Die Artbeschreibungen sind kurz und prägnant. Sie sind jeweils neben oder unter den dazu gehörenden Abbildungen zu finden. Auf Verwechslungsmöglichkeiten mit anderen Pilzen wird immer wieder hingewiesen. Hinweise auf besondere Behandlung gewisser Pilzarten bei der Verwertung sind besonders deutlich gehalten. Erleichtert wird die Benutzung des Buches durch jeweils 4 Bildsymbole, die auf einen Blick zeigen: den Standort, die Form eines Fruchtkörpers mit morphologischen Merkmalen, das Hymenium in Seitenansicht und Aufsicht mit Angabe der Sporenfarbe. Auf diese Weise sieht man auch sofort, ob die Lamellen eng oder entfernt stehen.

In der Einleitung ist die Lebensweise der Pilze beschrieben und dabei angegeben, welche Substrate sie bewohnen. Hingewiesen wird auch auf die Wechselwirkung, die dadurch gegeben ist und einen Einfluss hat auf die Sukzession der Pilze z. B. auf einem Baum. Andere Kapitel erklären Fachausdrücke und geben

Bestimmungsmerkmale mit Zeichnungen, ökologische Angaben, spezielle Beschreibungen von Giftpilzen und deren Wirkung auf den Menschen. Auch über die Kultur, Ernte, Verarbeitung und Zubereitung der Pilze wird man orientiert. In gedrängter Form bietet dieses Werk eine Menge von Anregungen.

Fritz Lüthi

**Champignons. De la cueillette à la table. Yvette et Roger Girel.** Glénat 1986. 216 p. 64 pl. coul. hors-texte.

Voici un petit livre populaire écrit par un couple enthousiaste et témoignant d'une longue expérience tout empreinte de sagesse. Roger est mycologue, Yvette est botaniste. Leur passion commune: l'enseignement et l'éducation. Roger fut pendant près de 20 ans président de la Fédération mycologique Dauphiné-Savoie, fondée par eux-mêmes avec quelques amis en 1960. Cette Fédération publie depuis 27 ans un Bulletin trimestriel bien connu en Romandie et de belle facture, alliant heureusement les articles populaires et scientifiques.

«Celui qui veut se consacrer à l'étude des champignons doit d'abord apprendre à observer, à découvrir, à reconnaître. Dans ce domaine il importe que l'observation soit complète et ne laisse aucun détail dans l'ombre, si minime soit-il. Le moindre oubli lors d'une détermination peut causer un drame. L'auscultation d'un sujet doit toujours s'entourer d'une extrême rigueur.»

«Le premier souci de l'apprenti-mycologue doit être de se constituer une bibliothèque de travail. Régulièrement enrichie, elle restera l'outil le plus précieux du simple amateur comme du mycologue chevronné.»

«Le public qui se rend aux expositions doit recevoir des conseils d'ordre pédagogique si l'on veut que la leçon soit profitable.»

«Ceux qui désirent aller beaucoup plus loin et se livrer à un travail purement scientifique devront s'initier à l'emploi des réactifs chimiques et à l'utilisation du microscope. Mais ces techniques n'entrent pas dans le cadre du présent ouvrage.»

Ces citations tirées des premières pages plantent le décor avec précision. On n'adressera donc pas aux auteurs le reproche de se limiter aux caractères macroscopiques — présentés eux de façon excellente —, puisqu'ils ont eux-mêmes fixé d'emblée les limites de leurs propos.

Je relève ici les articulations principales de cette publication:

1. Un chapitre de toxicologie: des mortels (Amanites, Cortinaires, y compris le Cortinaire resplendissant, Lépiotes, Galérine, Paxille, Gyromitres, Pézize remarquable) aux indésirables (Amanites, Entolome livide, Tricholome tigré, Inocybes, Clitocybes, Lactaire à toison, Russule émétique, Agaric jaunissant, Clavaires, Coprin goutte d'encre).
2. Un — grand — chapitre pour la table, où le texte descriptif concernant les «sosies» toxiques est composé en rouge sépia, où l'évaluation des qualités gustatives des diverses espèces correspond bien à ce que j'en pense personnellement; le texte descriptif est entrelardé de recettes adaptées à telle ou telle espèce: ces recettes sont simples et, à leur lecture, ne me paraissent pas chargées d'additifs masquant les saveurs propres des champignons.
3. Quelques pages sont réservées à la culture individuelle ou familiale d'espèces qui s'y prêtent; là aussi, quelques recettes (Pleurotes, Shii-také, Strophaire à anneau rugueux).
4. Des pages de gastronomie, où certaines recettes sont un peu moins simples, mais on se purlèche les babines à leur lecture déjà. Le livre contient au total environ 70 recettes.
5. 64 planches en couleurs, de 2 photos chacune, d'excellente qualité; près des trois quarts présentent des espèces in situ ou en photo-studio, d'autres seraient dignes d'être publiées dans de bons livres de cuisine.
6. Le livre s'achève sur un Lexique de 4 pages et deux Répertoires (recettes et illustrations).

En résumé, si cet ouvrage est apparemment avant tout une invitation à se mettre à table — ce qui en somme n'est nullement peccamineux —, il constitue aussi une initiation aux tout premiers pas d'un futur mycologue.

F. Brunelli

(P.S. J'ai trouvé ce livre dans une librairie savoyarde au prix de FF 135.—)