

Histoire de larves = Eine madige Geschichte

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **68 (1990)**

Heft 9/10

PDF erstellt am: **18.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936423>

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.

Toutes les diapositives de la collection ne sont pas parfaites. Mais certaines images d'espèces rares, même imparfaites sur le plan technique, ont été maintenues dans nos séries. Nous prions une fois encore nos amis de la photographie de nous offrir les meilleures images possibles, accompagnées des notes mycologiques indispensables: Nous vous remercions sincèrement pour vos efforts et pour votre bonne volonté.

Durant l'année 1989, le nombre de prêts a augmenté de façon réjouissante: 20 envois, totalisant 2254 diapositives. Tous les retours ont eu lieu à temps et nous remercions les emprunteurs pour le soin qu'ils ont voué à notre matériel. Pour pouvoir répondre le mieux possible aux demandes qui nous parviennent, il est absolument nécessaire de renvoyer le matériel sitôt après les conférences. Exceptionnellement et sur demande, il peut se faire que nous acceptions une réservation prolongée. Je voudrais enfin vous rappeler qu'il est possible d'obtenir des diapositives selon liste particulière que vous nous adresserez.

B. Kobler

(trad.: F.B.)

Histoire de larves

«Il y a des champignonnières qui sont de vrais cochons» me disait Matthieu et j'admire une fois de plus le parfait arc de cercle décrit par son Toscanelli d'un coin à l'autre de ses lèvres, et cela sans aide aucune de ses mains calleuses. «Tu devrais voir tout ce qu'ils m'amènent au contrôle: les champignons comestibles, ils les arrachent, emportant tout ce qu'agglomèrent les bases des pieds. Crois-moi ou non, j'ai reçu chez moi des types dont le panier contenait plus de terre, de feuilles et d'aiguilles que de champignons. Et ces cochonniers semblent n'avoir jamais entendu parler du fait que les champignons peuvent être de vrais HLM habités par vers et larves. Leur récolte est parfois dans un tel état qu'on a peur de voir les champignons sortir du panier par leurs propres moyens. Evidemment, je laisse passer ces ruines: si un quidam veut boulotter des vers, c'est son affaire. Et pourtant, que diable, il est bien facile de contrôler sur place l'état sanitaire des champignons en les coupant en deux: les bons pour la casserole, les HLM pour leurs habitants!»

Mon ami Matthieu était parvenu au terme de son algarade indignée et moi j'étais fasciné par la trajectoire inverse de son Toscanelli. (Je me suis souvent exercé chez moi, des heures durant mais en vain. Ou bien mon cigare s'emmêlait dans ma moustache ou bien, obéissant aux lois gravitationnelles, il atterrissait sur le tapis de la salle à manger...)

Nous tenions cette véreuse conversation un certain dimanche matin brumeux, dans le décor automnal typique d'une forêt. Nos pas laissaient dans le feuillage coloré et bruisant les traces de notre passage et nos regards fouillaient le terrain, à la recherche de Pieds violets. Ces champignons sont aussi nommés des Tricholomes nus et l'un de mes amis plaisantins les appelle plus simplement des Nudistes. Délicieux comme condiment! Mais avant que nos palais puissent tester leur exquise saveur, il faut d'abord assurer la cueillette. Et ce jour-là, le dieu des champignonnières nous avait lâchement abandonnés. Nous avons cherché longtemps, intensivement, arpétant le domaine forestier: pas un seul *Lepista nuda* n'avait pour l'instant titillé nos prunelles. Matthieu soi-même était bredouille, lui qui pourtant est doté de yeux de lynx. Il se montrait fort contrarié et tirait sur son cigare tout en grommelant: «Quelle guigne! C'est peine perdue pour aujourd'hui».

Pour nous redonner mutuellement du courage, nous décidâmes d'un commun accord de payer 3 décis de Dôle à celui d'entre nous qui trouverait le premier «nudiste». A peine avons-nous topé là que Matthieu disparut comme par enchantement: Je pensai aussitôt que mon ami devait connaître d'autres nioches gardées secrètes jusqu'ici. De fait, quelques minutes plus tard, je revis un Matthieu tout rayonnant, qui me montrait dans son panier une bonne douzaine de champignons. «Tous en parfait état», affirmait-il. «A toi de me payer maintenant mes trois décis»!

J'avais bien vite remarqué que mon collègue avait omis de «contrôler sur place l'état sanitaire» de sa récolte. La joie de la trouvaille et la perspective des trois décis devaient lui avoir fait oublier ses grands principes. Je jouai le copain admiratif, choisis au hasard un champignon dans le panier et le coupai en deux, comme nous l'avait prêché Matthieu. Un désastre! J'ai rarement vu une telle concentration

d'habitants dans un seul champignon: il fourmillait littéralement de larves et de petits insectes. Un second exemplaire, puis un troisième ne se montrèrent pas en meilleur état et j'étais persuadé que les autres ne différaient guère de ceux que je venais de contrôler.

Malicieux et pervers à la fois, je fis une quelconque réflexion sur le plaisir que l'on peut s'offrir en mangeant à la fois de la viande et des champignons. Matthieu n'apprécia pas mon sens de l'humour. Sa mine était aussi déconfite que si j'avais empoisonné son poisson rouge préféré et il ne m'adressa pratiquement plus la parole. Il fallut attendre qu'il soit attablé devant les trois décis pour qu'il consente à se dégeler. J'espère, mon cher ami Matthieu, que tu m'as pardonné mon manque de tact. Je ne suis qu'un homme, en somme, et chacun sait qu'une joie maligne est la joie la plus savoureuse...

BOLETUS

(trad.: F. Brunelli)

Eine madige Geschichte

«Unter den Pilzsammlern gibt es ja schon richtige Ferkel!» meinte Dölf und schob seine Toscanelli auf zirkusreife Art ohne jegliche Mithilfe seiner schwieligen Hände vom linken in den rechten Mundwinkel. «Du solltest mal sehen, was die mir alles in die Kontrolle bringen. Speisepilze werden einfach mit Stumpf und Stiel ausgerissen und mitgenommen. Du kannst es mir glauben oder nicht, es sind schon Typen aufgekreuzt, deren Pilzkorb enthielt mehr Walderde und Blätter als Pilze. Von Pilzebewohnern wie Maden oder Würmer scheinen diese Sauniggel überhaupt noch nie etwas gehört zu haben. Das Sammelgut ist oft so sehr verwurmt, dass man aufpassen muss, dass die Pilze nicht von selbst davonlaufen. Selbstverständlich gebe ich diese Pilzruinen frei. Wer Würmer essen will, der soll sie haben. Dabei wäre es so einfach: Der Pilz wird bereits am Fundort in der Mitte durchgeschnitten und auf Madenbefall kontrolliert. «Die Guten ins Töpfchen, die Schlechten ins Kröpfchen»». Dölf war am Ende seiner Entrüstung angelangt, und ich beobachtete fasziniert, wie er seine Toscanelli vom rechten in den linken Mundwinkel zurückschob. (Diesen Taschenspielertrick habe ich schon stundenlang und erfolglos geübt. Entweder blieb mir die Zigarre im Schnauz hängen oder sie gehorchte den physikalischen Gesetzen der Schwerkraft und fiel zu Boden.)

Dieses wurmige Gespräch führten wir an einem nebligen Sonntagmorgen in einem typischen Herbstwald. Wir stapften durch das raschelnde, bunte Fallaub und hielten Ausschau nach Violetten Rötelritterlingen. Diese Pilze werden im Volksmund auch als Nackte Ritterlinge bezeichnet. Ein Spassvogel soll sie deshalb neuerdings in Flitzer umgetauft haben... Die Nackten Ritterlinge eignen sich vorzüglich für Pilzpeffer. Doch wer sich seinen Gaumen durch dieses köstliche Gericht verwöhnen lassen will, muss sich erst die dazu notwendigen Pilze beschaffen. An diesem Tag liess uns der Pilzgott jedoch schmählich im Stich. Trotz stundenlangem intensivem Absuchen des Waldgebietes hatten wir bisher noch nicht einen einzigen *Lepista nuda* entdeckt. Selbst Dölf, der von Natur aus mit Sperberaugen ausgestattet ist, fand nichts. «Das isch ja s'Bättle versuumt» brummte er und zog ärgerlich an seinem Stumpen. Um uns gegenseitig wieder etwas Mut zu machen, schlossen wir eine Wette ab. Einen Dreier Dôle sollte der glückliche Finder des ersten Pilzes erhalten. Kaum hatten wir eingeschlagen, war von Dölf nichts mehr zu sehen. Aha, dachte ich, mein Freund muss noch andere, bisher geheimgehaltene, Pilzgründe kennen. Tatsächlich, nach einigen Minuten traf ich auf einen freudestrahlenden Dölf. In seinem Korb präsentierte er mir ein gutes Dutzend Pilze. «Alle kerngesund!» rief er aus. «Den Dôle musst Du mir jetzt wohl bezahlen!». Mir fiel sofort auf, dass es mein Begleiter unterlassen hatte, die Pilze auf Wurmbefall zu kontrollieren. Die Entdeckerfreude und die Aussicht auf den gewonnenen Rotwein müssen ihn seine Grundsätze vergessen lassen haben. Bewunderung mimend, griff ich in den Korb, nahm wahllos einen Pilz heraus und zerschnitt diesen auf die von Dölf propagierte Weise. Selten habe ich einen derart vergammelten Pilz gesehen. Es wimmelte nur so von Maden und kleinen Käferchen. Auch das zweite und das dritte Exemplar präsentierten sich ähnlich, und ich war sicher, dass sich der Zustand der restlichen Pilze nicht wesentlich von demjenigen der bereits kontrollierten unterschied. Schadenfroh klopfte ich einen Spruch über das gleichzeitige Essen von Pilzen und Fleisch. Dölf fand solche Bemerkungen gar

nicht witzig. Er machte ein Gesicht, wie wenn ich ihm seinen Lieblingsgoldfisch vergiftet hätte und wechselte praktisch kein Wort mehr mit mir. Erst im Rössli, beim Dôle, taute er wieder auf. Ich hoffe, lieber Dölf, dass Du mir meine Taktlosigkeit vergeben hast. Ich bin halt auch nur ein Mensch, und Schadenfreude ist ja bekanntlich die schönste Freude....

Boletus

Jahresbericht 1989 der Dias-Kommission

Dank Zukauf neuer Pilzdias, sowie geschenkweise erhaltenen neuen Bildmaterials, konnte die Diasammlung des Verbandes merklich in der Qualität verbessert werden. Um die ganze Kollektion in Vortragsserien, in Dias-Magazine eingeordnet, zu gruppieren, war eine totale Revision der Sammlung nötig geworden. Etliche Bilder mussten neu eingerahmt und nach der modernen Nomenklatur beschriftet werden. Eine vollständige Liste der Vortragsserien mit Angabe der darin enthaltenen Arten wird demnächst in der SZP publiziert werden.

Der beste Dank des Verbandes sei folgenden Herren, die uns geschenkweise Pilzdias für unsere Sammlung überliessen: Otto Hotz, Zürich; Willi Martinelli, Dietikon; Franco Patanè, Urdorf; Michael Stappung, Döttingen; Hansdieter Zehfuss, Pirmasens; Emilio Valobonsi, St-Aubin; Markus Wilhelm, Allschwil.

Folgende Vortragsserien sind zur Zeit im Ausleihdienst erhältlich:

- Serie Nr. 1: Ordnung Boletales, 100 Dias
- Serie Nr. 2: Heterobasidiomycetes und Gastromycetes (n. Jülich) 60 Dias
- Serie Nr. 3: Fam. Hygrophoraceae, 90 Dias
- Serie Nr. 4: Fam. Tricholomataceae, 140 Dias
- Serie Nr. 5: Gattung Tricholoma mit den verwandten Gattungen:
Lyophyllum, Melanoleuca, Lepista, Leucopaxillus, Dermoloma, Tricholomopsis, Calocybe, Porpoloma u. Tephrocybe, 120 Dias
- Serie Nr. 6: Gattung Mycena, 30 Dias
- Serie Nr. 7: Familie Entolomataceae, 50 Dias
- Serie Nr. 8: Fam. Amanitaceae und Pluteaceae, 75 Dias
- Serie Nr. 9: Fam. Agaricaceae, 80 Dias
- Serie Nr. 10: Fam. Coprinaceae, Bolbitiaceae und Strophariaceae, 90 Dias
- Serie Nr. 11: Fam. Crepidotaceae und Cortinariaceae (ohne Gattung Cortinarius), 70 Dias
- Serie Nr. 12: Gattung Cortinarius, 100 Dias
- Serie Nr. 13: Gattung Russula, 90 Dias
- Serie Nr. 14: Gattung Lactarius, 70 Dias
- Serie Nr. 15: Ordnung Aphyllophorales (n. Jülich), Doppelserie 200 Dias
- Serie Nr. 16: Ascomycetes, 180 Dias, Doppelserie 180 Dias
- Serie Nr. 17: Gift- und Speisepilze und häufigere Arten: Doppelserie für Anfänger, 243 Dias.

Noch halten nicht alle Dias der Kollektion den heutigen Anforderungen an ein gutes Bild stand. Auch wurden einige Bilder seltener Arten, auch wenn sie photographisch nicht befriedigen, als Dokumentation belassen. So geht nach wie vor die Bitte an unsere Fotografen, uns gutes Bildmaterial mit den nötigen mykologischen Merkmalen zur Auswahl zuzustellen. Besten Dank zum voraus für den guten Willen.

Dias-Ausleihdienst 1989:

Die Nachfrage nach Vortragsserien erfuhr im vergangenen Jahr eine erfreuliche Steigerung. In 20 Sendungen konnten 2254 Bilder an die Sektionen vermittelt werden. Alle Sendungen wurden in bestem Zustand und pünktlich wieder retourniert. Wir möchten den Bezüger für Ihre Sorgfalt und Mühe bestens danken.

Um eine den Wünschen möglichst entsprechende Zustellung zu gewährleisten, ist es unumgänglich, die