

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 78 (2000)
Heft: 4

Vorwort: Liebe Leserin, lieber Leser [...] = Chère lectrice, cher lecteur [...]
Autor: Cucchi, Ivan

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: 29.10.2024

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

Liebe Leserin, lieber Leser

Freud und Leid in der Pilzkontrolle.

Mein guter Freund Andreas R., über dessen heroischen Kampf mit Schafen um einen Sack Steinpilze in Heft 5/98 berichtet wurde, erzählt von seinen frühen Erfahrungen als Pilzkontrolleur: «Es war so das zweite oder dritte Mal, dass ich nach der VAPKO-Prüfung von meiner Gemeinde zur Pilzkontrolle aufgeboten worden war. An diesem schönen Sonntagabend im Herbst fuhr ich mit dem Fahrrad gespannt und leicht aufgeregt zum Kontrolllokal. Ich war noch etwas zu früh, aber einige Pilzler standen schon vor der Türe und begrüßten mich mit lockeren Sprüchen. Nur einer schaute mich eher skeptisch und ein wenig mürrisch an. Im Vorbeigehen warf ich verstohlen ein paar Blicke auf die Beute der Wartenden und stellte einigermassen beruhigt fest, dass das Pilzaufkommen sich in einem fairen Rahmen hielt.

Als ich endlich hinter meinem Tisch Position bezogen, das Messer, die Waage und den Block mit den Scheinen bereitgelegt hatte, stand ausgerechnet dieser mürrische Mann, der mir sofort unsympathisch war, als erster vor mir. Er legte eine Kartonschachtel mit etwa 1,5 Kilo weissen Pilzen auf den Tisch. Ich hatte eben erst begonnen, mir die Pilze – sie waren eiskalt und kamen offensichtlich direkt aus dem Kühlschrank – in Ruhe Stück für Stück vorzunehmen, als er auch schon gereizt zu stänkern anfang: «Es sind Champignons, und es sind gute, von der gleichen Stelle hole ich sie mir jedes Jahr wieder – was also soll das ganze Theater?» Erschrocken und ziemlich verunsichert schaute ich auf. Trotzdem meldete ich meine Bedenken an: «Ich befürchte wirklich, es sind Karbolchampignons, durch die Lagerung im Kühlschrank ist der Geruch hier an der Stielbasis leider nicht wahrnehmbar, aber die Form des Hutcs und das Gilben des Fleisches, auch wenn es nur schwach ist, legen diesen Befund nahe.» Er musterte mich verächtlich: «Ich kenne doch diese Pilze, und ich habe schon erwähnt, dass ich sie seit Jahren esse, und zwar ohne irgendwelche negativen Folgen. Ihr Kollege, der ja wohl erfahrener ist als Sie, hat sie mir immer freigegeben. Abgesehen davon kenne ich mich mit Pilzen aus. Ich stehe nur hier, weil meine Frau sich immer noch stur weigert, ohne Kontrollschein Pilze zu kochen.» Meine Verunsicherung wird noch grösser, Geruch fehlt, das Gilben nur schwach ... ob er am Ende doch Recht hat? Un-

terdessen schauen uns alle Leute gespannt zu; ich schwitze nervös, reisse mich dann aber zusammen. «Ich kann nur freigegeben, was ich mit absoluter Sicherheit als *unbedenklich essbar* bestimmt habe. Ich werde Ihnen also keinen Schein ausstellen.» Er reagiert ziemlich sauer. Da er die Pilze unbedingt behalten will, zu Studienzwecken, wie er sagt, schreibe ich ihm doch noch einen Schein, allerdings mit dem Vermerk «Verdacht auf Karbolchampignons.» Er muss mir das Ganze unterschreiben, dann verlässt er, laut über meine Inkompetenz fluchend, mit seinen Pilzen endlich das Lokal. Ein Exemplar hatte ich zurückbehalten, zu Hause und am Montagabend im Verein war die Sache klar: Der nun temperierte Pilz roch genau so, wie es sich für einen anständigen Karbolchampignon gehört, nämlich widerlich.» – «Und, wie hat er reagiert, als du es ihm das nächste Mal erzählt hast?» – «Gar nicht, denn er ist nie mehr in der Kontrolle aufgetaucht.»

Szenenwechsel, andere Zeit, anderer Ort, andere Personen. Eine Frau kommt in die Pilzkontrolle, anstatt einen Korb mit frischen Pilzen trägt sie einen Papiersack. Sie zieht ein Einmachglas mit getrockneten Pilzen heraus, legt es auf den Tisch. Die Pilzkontrolleurin schaut sie fragend an. «Diese Pilze hat meine Schwiegermutter von ihrem Sohn, meinem Schwager, erhalten. Als ich davon erfuhr, habe ich mir das Glas sofort aushändigen lassen, denn ich traue meinem Schwager nicht. Dieser kleine, fiese Erbschleicher ist im Stande, seine eigene Mutter zu vergiften, um schneller an ihr Geld zu kommen. Untersuchen Sie bitte den Inhalt, ich vermute, dass Giftpilze darunter sind.» Die Pilze werden kontrolliert, alles Röhrlinge, Steinpilze. Dennoch sagt sie: «Nehmen Sie das Glas mit, machen Sie mit den Pilzen, was Sie wollen.» Sprachs und verschwand.

Eine ziemlich verzwickte Geschichte aus ihrer Pilzkontrolle erzählt uns auch Margrit Andrist in der neuen Rubrik auf Seite 180.

Übrigens: Über Pilze, Vögel, Igel, Hasen und eine reizende junge Dame berichtet Heinz Baumgartner in seinen Pilzlerbegegnungen auf Seite 174; und Heinz Clémenton entlarvt auf Seite 168 die sich so harmlos gebenden Austernseitlinge als gemeine Giftmörder.

Ivan Cucchi

Chère lectrice, cher lecteur

Heurs et malheurs d'un contrôleur.

Mon cher ami André R., dont j'ai rapporté (BSM 5/98) le combat héroïque contre des moutons pour un cornet de bolets, m'a raconté ses premières expériences de contrôleur: «C'était, après mes examens VAPKO, ma deuxième ou troisième séance de contrôle dans ma commune. Un beau dimanche soir d'automne, je me rendis à vélo au local de contrôle; j'étais un peu tendu et excité. J'y arrivai un peu trop tôt, mais plusieurs récolteurs m'y attendaient déjà. Ils m'accueillirent avec amabilité, sauf l'un d'entre eux qui me regarda d'un air plutôt méfiant et bougon. En passant, je guignai furtivement les récoltes à contrôler et je constatai, un peu rassuré, qu'elles ne reflétaient pas une extraordinaire abondance d'espèces.

J'ai pris place derrière une table, sorti mon couteau de poche, la balance et les fiches de contrôle. C'est justement le bonhomme grognon, celui qui m'inspirait peu de sympathie, qui se présenta le premier. Il déposa sur la table un carton contenant environ 1,5 kg de champignons blancs. J'avais à peine calmement commencé à extraire du carton un à un les champignons – ils étaient tout froids et avaient de toute évidence séjourné dans un frigo – que l'intéressé se fâcha et commença à me chercher noise: «Ce sont des psalliotés, elles sont comestibles et j'en récolte chaque année – alors c'est quoi, cette comédie?» Apeuré et décontenancé je levai les yeux vers l'homme. Je lui expliquai pourtant mes doutes: «Je crains en vérité qu'il s'agisse de psalliotés jaunissantes; vous les avez entreposées dans votre frigo et l'odeur de phénol, ici à la base du pied, n'est plus perceptible, mais la forme du chapeau et le jaunissement de la chair, même s'il est faible, confirment cette hypothèse.» Le bonhomme me toisa d'un air méprisant: «Je connais bien ces champignons, je vous ai déjà dit que j'en consomme depuis des années, et cela sans aucune conséquence désagréable. D'ailleurs, je m'y connais assez en champignons. Je ne suis venu ici qu'à la demande de ma femme qui refuse encore et toujours de cuisiner des champignons non contrôlés.» Mon assurance faiblit; pas d'odeur, faible jaunissement, ...et s'il avait raison? Les autres personnes

présentes m'observent. Je me décide et déclare: «Je ne peux établir une fiche que pour des champignons que j'ai déterminés avec une absolue certitude et sans hésitation comme comestibles. Ce n'est pas le cas de votre récolte. Je refuse donc de rédiger pour vous une fiche de contrôle.» L'homme s'emporte et m'injurie copieusement. Finalement, comme il veut absolument reprendre ses champignons, «pour les étudier» me dit-il, je lui délivre tout de même une fiche de récolte, au bas de laquelle j'ajoute «vraisemblablement des psalliotés jaunissantes» et où le bonhomme appose sa signature. Courroucé et jurant toujours, il quitte enfin le local. J'avais gardé un exemplaire de sa récolte: chez moi, ainsi qu'à la séance du lundi soir de ma société, la chose était évidente: à température ambiante, l'odeur qu'il dégageait était exactement celle qui sied à une honnête psallioté jaunissante.» – «Que lui as-tu raconté la fois suivante, comment a-t-il réagi?» – «Je n'ai rien eu à lui dire, il n'est plus apparu à mon poste de contrôle.»

Rideau. Autre date, autre lieu, autres acteurs. Une dame se présente au poste de contrôle. Elle n'a pas au bras un panier de champignons frais, mais un sac en papier. Elle en extrait un bocal rempli de champignons secs et le dépose sur la table. La contrôlease questionne du regard. «C'est mon gendre qui l'a donné à sa mère. Lorsqu'elle me l'a dit, je lui ai aussitôt demandé de me remettre ce bocal: Ce petit filou chasseur d'héritage serait bien capable d'empoisonner sa propre mère pour avoir plus tôt son argent. Voulez-vous, je vous prie, contrôler le contenu de ce verre, je soupçonne qu'il contient des champignons toxiques.» Après contrôle, rien de tel, seulement des bolets, des cèpes de Bordeaux. La dame réplique malgré tout: «Vous pouvez garder ce bocal et son contenu; faites-en ce que vous voudrez.» Elle dit, et tourna les talons.

Margrit Andrist vous en raconte une autre, assez embrouillée, sous notre nouvelle rubrique en page 182.

Et puis Heinz Cléménçon nous démontre (page 166) que les pleurotes coquilles d'huître, d'apparence tout innocente, sont de vulgaires assassins empoisonneurs.

Ivan Cucchi
(trad.: François Brunelli)