

Le mot du président de la Commission scientifique

Autor(en): **Moirandat, X.**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 3

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936924>

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.

Le mot du président de la Commission scientifique

Folles retrouvailles

Durant de longues années, avant que je ne devienne le président de ce que vous savez ou devriez savoir, j'ai pratiqué la mycologie pour mon plaisir uniquement, non pour l'argent, ni pour la casserole.

Ensuite est venu le temps des renoncements, des sacrifices. En effet, en ma qualité de président, je dois consacrer une grande partie de mes loisirs aux responsabilités qu'implique la charge que j'ai acceptée il y a deux ans. Souvent je prends part à des journées d'étude mycologique, sans pouvoir trouver le temps d'étudier une jolie petite espèce intéressante, présente sur une table. Renoncement douloureux! Je me sens coincé dans une avalanche de paperasse que j'ai bien voulue et acceptée. Et je continue d'assumer mes responsabilités envers et contre tout.

Dans le ciel sombre des charges administratives apparaît parfois une éclaircie où le soleil brille de tout son éclat «mycologique.» Ce sont certains samedis que je me permets de soustraire aux contraintes de ma charge. Ce sont de rares jours que je vole, pour moi, comme un maraudeur.

Alors je pars en forêt, j'y fais ma petite récolte. Ensuite je me penche, avec joie, sur mon microscope. Ces jours-là sont pour moi, comme dans un grand amour, ceux des folles retrouvailles, après une longue absence.

Mes devoirs de président possèdent au moins une vertu: je leur extorque, de temps en temps et furtivement, de courts mais intenses moments de «bonheur mycologique» d'un bonheur nouveau qu'autrefois j'ignorais.

X. Moirandat

Riflessioni micologiche — I funghi cent'anni fa

Siamo allo soglia degli anni duemila e qualcuno, anche in micologia, vorrebbe che tutto fosse oramai computerizzato. Tutto corre, si evolve, quello che ieri era valido, domani è desueto ed arcaico.

Colui che si è appropriato di buone conoscenze sui funghi negli anni sessanta e non ha osato «aggiornarsi» è oggi considerato un «superato». È giusto applicare questi parametri anche al mondo dei funghi? Esattamente cento anni or sono, quindi «un nulla fa» a proposito dei miceti si scrivevano ancora queste «dotte considerazioni» che ho rintracciato in un intelligente «regalo natalizio» e che voglio proporre agli amici dei funghi di lingua italiana. Una riflessione di Capodanno 86.

Da *I tre Regni della Natura* di Ezio Colombo. (Milano 1880) ... Molti sono i funghi che vengono mangiati comunemente, ma regna generalmente una certa diffidenza, attesa la facilità colla quale certi funghi velenosi vengono confusi coi mangerecci e gli inconvenienti talvolta gravissimi che ne susseguono. Assai si è scritto e discusso sulle buone o cattive qualità di questi vegetabili. Non è qui il luogo ove si possono riportare le infinite opinioni degli autori e i mezzi proposti per distinguere i buoni dai cattivi. Pochi difatti ignorano i metodi comuni d'immergere un cucchiaino d'argento nel brodo dei funghi, gettandoli ove si veda il metallo annerire, o colorirsi in verde-rame, od altrettanti mezzi, ad onta dei quali il volgo ha dovuto talvolta scontare a caro prezzo la propria credulità. Generalmente parlando però, sono sospetti i funghi che nascono sopra sostanze animali o vegetabili in corso di putrefazione, come quelli che crescono in luoghi eccessivamente umidi e freschi, come nelle macchie fitte e ombrose dei boschi, quelli che sono più o meno colorati in nero, o che esalano dalla loro superficie esterna o dal gambo un umore viscoso e mucilaginoso e dai quali emana un odor fetido e disgustoso. Qualunque poi sia la specie dei funghi, non possiamo dispensarci dall'inculcare l'uso di quella pratica tanto commendata dagli antichi, i quali, per quanto si può raccogliere, andavano esenti dal timore e pericolo nel cibarsi di funghi. Consiste questa in quell'operazione che essi chiamavano *malacatio*, ossia nella lunga bollitura a lesso dei funghi prima di sottoporli agli ordinari condimenti. Mercé di quest'operazione, qualora anche, fra i funghi buoni, se ne trovasse qualcuno velenoso, esso perde, dicevano gli antichi, tutte le cattive proprietà.