

Concerne : liste positive de champignons comestibles (ODA) = Positivliste der Speisepilze (Lebensmittelverordnung, LMV)

Autor(en): **Valobonsi, J.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **70 (1992)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936683>

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.

Concerne: Liste positive de champignons comestibles (ODA)

Remarques de J.Valobonsi, Port 22, 2024 St-Aubin

Pour leur médiocrité, je pense que ne devraient pas figurer dans la liste les espèces suivantes:

- *Fistulina hepatica*: nous l'avons goûté en différents modes de cuisson: résultat peu concluant.
- *Lactarius deterrimus*: saveur vraiment quelconque et aspect peu appétissant.
- *Lentinellus cochleatus*: coriace lorsqu'il n'est pas assez jeune; de plus, son goût d'anis assez prononcé ne convient guère en cuisine.
- *Boletus (Suillus) bovinus*, à la chair insipide.

En ce qui concerne *Hygrophorus lacmus* et *Xerocomus rubellus*, leur rareté nous paraît être une raison suffisante pour que ces espèces ne figurent pas sur la liste.

Par contre, pourquoi ne pas admettre *Lactarius picinus*, bien apprécié dans le Jura, où il fut vendu sur les marchés; à notre avis, il vaut bien le *Lactarius volemus*, qui ne sent pas très bon; bien sûr, c'est ici une question de goût. Pourrait également figurer *Tricholoma sculpturatum*.

Au sujet d'*Armillariella mellea*, notre avis est que cette espèce ne devrait figurer que dans la liste des «Cueillettes de particuliers», en raison des conseils de préparation que nous estimons utiles, voire nécessaires. Lorsque des champignons sont autorisés à la vente, nous sommes d'avis qu'il faut être assez sévère dans le choix des espèces; pour les récoltes de particuliers, par contre, on peut être large, étant donné que le contrôleur peut fournir des conseils utiles concernant le mode et le temps de cuisson, renseignements en général fort appréciés des mycophages. Le commerçant, lui, n'est pas censé avertir le client que, par exemple, un plat de *Clitocybe odora*, uniquement, donnera un mets quasiment immangeable. Le boucher qui vend un poulet ne précise pas à son client qu'il doit le cuire avant de le consommer: il laisse toute responsabilité au consommateur, en principe et si ce dernier ne demande pas expressément conseil, pour la préparation dudit poulet...

Remarques:

1. *Calvatia utriformis* et *Lycoperdon caelatum* ne sont-ils pas synonymes?
2. *Verpa bohemica* est nommée également, selon les ouvrages, *Ptychoverpa bohemica*.

Les remarques ci-dessus me semblent intéressantes à trois points de vue:

- a) on devrait en principe écarter de la liste des espèces rares et/ou menacées (protection);
- b) en établissant la liste positive, on devrait tenir compte des qualités gustatives;
- c) toutes les espèces sauvages nécessitant des instructions particulières au consommateur ne devraient figurer que sur la liste «Cueillettes de particuliers», sauf engagement formel du vendeur de remettre à l'acheteur, avec la marchandise vendue, une mise en garde écrite adéquate (mais peut-on prévoir une telle obligation dans une ordonnance?).

F. Brunelli

Positivliste der Speisepilze (Lebensmittelverordnung, LMV)

Bemerkungen von J.Valobonsi, Port 22, 2024 St-Aubin

Wegen ihres geringen Wertes als Speisepilze sollten meiner Auffassung nach auf dieser Liste die nachfolgenden Pilzarten nicht aufgeführt werden:

- *Fistulina hepatica* (Ochsenzunge). Obwohl wir diesen Pilz auf verschiedene Art zubereitet haben, waren wir vom Ergebnis in keiner Weise befriedigt.
- *Lactarius deterrimus* (Fichtenreizker). Dieser Pilz hat ein wenig anmächeliges Aussehen und auch keinen besonderen Geschmack.
- *Boletus (Suillus) bovinus* (Kuhröhrling) hat einen faden Geschmack.

– *Lentinellus cochleatus* (Anis-Zähling). In nicht ganz jungem Zustand ist dieser Pilz zäh. Im übrigen entspricht sein ausgesprochen starker Anisgeruch in keiner Weise unserer Küche. Was *Hygrophorus (Camarophyllus) lacmus* (Violettgrauer Ellerling) und *Xerocomus rubellus* (Blutroter Röhrling) anbetrifft, so scheint uns deren seltenes Vorkommen ein Grund genug zu sein, um diese beiden Pilzarten auf der Liste nicht aufzuführen. Warum soll *Lactarius picinus* (Pechschwarzer Milchling), der im Jura sehr geschätzt ist und dort auch auf dem Markt verkauft wird, nicht auf der Liste stehen? Unserer Ansicht nach ist es richtig, dass *Lactarius volemus* (Brätling) nicht aufgeführt ist, da er gar nicht gut riecht. Selbstverständlich ist dies meine persönliche Auffassung. Ebenso gut könnte auch *Tricholoma scalpturatum* (Gilbender Ritterling) aufgeführt sein.

Was *Armillariella mellea* (Hallimasch) anbetrifft, so sollte dieser Pilz nach unserer Auffassung nur auf der Liste «der essbaren Pilze mit Vorbehalt» aufgeführt sein, auf Grund der besonderen Behandlungsvorschriften zur Verwendung als Speisepilz. Im übrigen begrüßen wir diese Vorschriften, ja wir halten sie für notwendig. Solange Wildpilze zum Verkauf zugelassen sind, sollte man bei der Auswahl der verschiedenen Pilzarten sehr strenge Vorschriften anlegen. Was die Pilzfunde einzelner Pilzfreunde anbetrifft, könnte man im Gegenteil grosszügiger sein, da ja der amtliche Pilzkontrolleur, dem die gesammelten Pilzfunde vorgelegt werden zur Kontrolle, dem Pilzsammler entsprechende Tips über Art und Dauer der Zubereitung der einzelnen gefundenen Pilzarten vermitteln kann. Solche Tips werden im übrigen von den meisten Pilzfreunden auch sehr geschätzt. Der Pilzhändler dagegen ist nicht dazu verpflichtet, den Käufer von *Clitocybe odora* (Anistrichterling) darauf aufmerksam zu machen, dass ein solches Pilzgericht kaum essbar ist. Der Metzger, der ein Poulet verkauft, macht seinen Kunden auch nicht darauf aufmerksam, dass er sein Poulet, bevor er dieses isst, noch kochen oder braten muss. Der Metzger überlässt die ganze Verantwortung seinem Kunden, sofern dieser nicht noch gewisse Auskünfte über die Zubereitung des Poulets verlangt.

Bemerkungen:

1. Ist *Calvatia utriformis* mit *Lycoperdon caelatum* nicht synonym?
2. Die ebenfalls aufgeführte *Verpa bohemica* ist gemäss der Literatur *Ptychoverpa bohemica*.

Die vorstehenden Ausführungen scheinen mir bezüglich drei Punkten besonders interessant:

- a) Aus der Positivliste der Speisepilze sollten alle seltenen und/oder gefährdeten Arten entfernt werden.
- b) Beim Aufstellen einer solchen Positivliste sollte auch die Qualität der Speisepilze für die Ernährung Berücksichtigung finden.
- c) Alle wildwachsenden Pilze, die spezielle Instruktionen an den Verbraucher erfordern, sollten auf einer «Liste für Besonderheiten» aufgeführt sein. Es sei denn, der Verkäufer solcher Pilze könnte verpflichtet werden, dem Käufer zusammen mit den verkauften Pilzen eine schriftliche Anweisung zu besonderer Vorsicht auszuhändigen. (Aber kann man in einer solchen Verordnung auch eine solche Verpflichtung verankern?)

F. Brunelli

(Übersetzung: R. Hotz)

Jahresbericht 1991 des Verbandspräsidenten

1. Auswertung der Jahresrapporte der Vereine

Dieses Jahr habe ich von Vereinen 57 Jahresrapporte zurückerhalten, nämlich diejenigen von Aarau, Appenzell, Baden-Wettingen, Basel, Belp, Bex, Biberist, Biel, Birsfelden, Brugg, Büren a. A., Cham, La Chaux-de-Fonds, Chiasso, Delémont, Dietikon, Einsiedeln, Entlebuch-Wolhusen-Willisau, Fribourg, Grenchen, Genève, Glarus, Herzogenbuchsee, Horgen, Klingnau, Lausanne (Soc. M. Vaudoise), Le Locle, Locarno, Lugano, Luzern, Lyss, March, Melchnau, Mellin-