

Was könnte vernünftiger Pilzschutz sein? = Comment protéger intelligemment les champignons?

Autor(en): **Leeb, Alois**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **71 (1993)**

Heft 8

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936492>

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.

d'innombrables écrevisses se trouvent chez elles dans ce ruisseau idyllique. Mitoyenne à ce bois que nous aimons, sans bornes de délimitation, voici la forêt de notre chère veuve Hanna, bientôt octogénaire.

Trois ans durant j'ai cherché la solution d'un mystère: pourquoi dans la forêt d'Hanna on pouvait trouver en quantité de nombreuses espèces de champignons, alors que dans «notre» forêt, c'est à dire celle de Toivo, pourtant immédiatement voisine et de même nature, la découverte d'un seul exemplaire d'une Russule vivement colorée, c'était le fruit d'un hasard exceptionnel. Deux forêts identiques, la seule différence apparente étant que l'une appartenait à Hanna et l'autre à Toivo!

Dans la forêt de Toivo, on ne trouvait ni mégot de cigarettes, ni des bouteilles vides, ni leurs fermetures métalliques; pas de boîtes d'aluminium non plus, ni des mouchoirs en papier et autres débris jetés par de blâmables contemporains. Pourtant, un jour, une surprise, un petit bout de matière plastique qui guignait dans le creux d'un vallonement. D'où venait-il donc? Ni une ni deux, je me fais un devoir de l'extirper et de définir sa provenance. Il me fallut quelque effort pour déterrer le morceau entier, de longueur appréciable et surprenante: le petit bout de plastique insignifiant devint, à mon grand étonnement, un sac dont la contenance était de 50 litres! Quel en était donc le contenu originel? Je ne pus le savoir, les inscriptions presque effacées étant devenues illisibles.

Ma découverte dans le coffre, je couvre les 50 km qui me séparent du blockhaus de Toivo. Pour celui-ci, la malchance voulut qu'à mon arrivée il avait justement la visite de celle de ses trois filles très portée sur la protection de l'environnement et dont l'activité professionnelle est en étroite relation avec la Nature. Papa Toivo essayait des reproches précis et pleins de bon sens – apparemment ce n'était pas la première fois – et la discussion était animée: «Quand donc cesseras-tu enfin d'utiliser ces engrais?», lui reprochait-elle entre autres avec véhémence. Toivo se défendait en arguant que «la croissance des arbres est plus rapide, le bois est de meilleure qualité et j'en obtiens un revenu plus important, parce que je peux opérer des coupes plus rapprochées».

Un jour, après une enquête qui exigea beaucoup de peine et de patience, j'appris quels étaient les composants de l'engrais, qu'on pouvait obtenir dans le commerce. Il contient au total 25% de produits azotés (12,5% $\text{NH}_4\text{-N}$ et 12,5% $\text{NO}_3\text{-N}$), 9% de calcium, 3% de phosphore (7% P_2O_5), 0,2% de soufre et de sodium et 0,1% de fer et de bore.

Ce produit est censé convenir pour une bonne croissance des jeunes bouleaux et des jeunes pins. Dans la forêt de Toivo il n'y a plus guère de jeunes arbres. Pourtant, mon ami Toivo m'expliqua que l'épandage d'engrais n'était pas d'aucune utilité: il avait constaté que les aiguilles de ses conifères étaient plus résistantes et notablement plus longues que dans les autres forêts. D'autre part, avec mon épouse et Toivo, nous pouvions constater que les myrtilles de sa forêt engraisée étaient un peu plus grandes qu'ailleurs, bien qu'elles aient perdu un peu de leur arôme caractéristique et très apprécié.

Pour terminer, je me pose une question: La forêt de Toivo pourra-t-elle retrouver la qualité de la forêt d'Hanna, en ce qui concerne la poussée des champignons? L'épandage d'engrais est-il responsable de la raréfaction des champignons, ou bien mes observations résultent-elles d'autres causes? L'aventure particulière que je viens de vous conter n'aura aucune prise sur mon attachement à la Finlande, d'autant plus que mon ami Toivo en a semble-t-il assez à la fois des engrais et des gronderies de sa fille écologiste!

Hans Hofer, Föhrenweg 12, 4127 Birsfelden

Traduction: F. Brunelli

Was könnte vernünftiger Pilzschutz sein?

Nach meiner, eines über 80jährigen Pilzsammlers, Ansicht ist die Pilzflora in den letzten 50 Jahren ärmer geworden. Mit wenigen Ausnahmen findet man immer weniger Pilze, wobei die Ursachen dieses Rückgangs vielfältig sind. Bestimmt aber dürfen wir die Frage an uns richten, ob wir nicht selbst einen Teil dieser Verantwortung zu tragen haben. Meine Erinnerungen an frühere Zeiten: voll Ehrgeiz und Sammelwut brüsteten wir uns mit kiloweisen Ernten von *Boletus edulis* (Stein-

pilze), vollen Körben von *Hygrophorus marzuolus* (Märzellerling), «mähten» Rasen von *Cantharellus tubaeformis* und *Cantharellus lutescens* (Trompetenpfifferlinge) und köpften Reihen von *Clitocybe geotropa* (Mönchsköpfe). Nicht anders erging es vielen anderen essbaren Pilzarten.

Wir sahen die Folgen dieses Wütens nicht voraus oder wollten sie vielleicht einfach nicht sehen. Jeder dachte nämlich: Nehme ich die Pilze nicht, so nimmt sie einfach ein anderer. Heute hingegen verurteilen ich und viele andere ebenfalls diese Methode des Pilzesammelns.

Doch was soll man dagegen tun? Da nützen weder ein Hoffen auf ein Wunder noch reuevolle Bitten an den Schöpfer der Natur, die Pilze wieder so üppig wachsen zu lassen wie früher einmal. Heute versuchen wir, mit fachlicher Aufklärung (Gebote und Verbote?) die Pilzsammler zum vernünftigen Sammeln zu bewegen. Dabei können wir auch auf die Gefahren hinweisen, dass die Pilze durch die Luftverschmutzung viele Giftstoffe wie Cadmium, Blei und Cäsium aufnehmen. Die Pilzkontrolleure unter uns wären an der geeigneten Stelle, um hier Pionierarbeit zu leisten. Auch unsere gut aufgemachte Pilzzeitschrift kann uns dabei helfen. Diese kann aber nur erscheinen, wenn die Vereine viele Mitglieder haben, die mit ihren Mitgliederbeiträgen helfen, dies alles zu bezahlen. Weil die Mitgliederbeiträge früher viel zu niedrig waren, wurden wir aufgefordert, Mitglieder zu werben. Die Sektionen hatten somit viele Eintritte zu verzeichnen. Aber alle Jahre sind Mitglieder auch wieder ausgetreten, das Pilzesammeln jedoch haben sie aber nicht aufgegeben. Früher organisierte man öffentliche Gratisexkursionen in die Wälder, baute publikumswirksame Pilzausstellungen auf, gab Pilzlehre (Coop/Migros). Oh arme Pilzwelt! Auf diese Weise zog man in der Schweiz eine Masse von Pilzsammlern heran wie nirgends sonst.

An vielen Orten verlangt das Gesetz einen Pilzexperten. Die VAPKO bildet zu diesem Zweck geeignete Anwärter sehr gut aus. Der ausgebildete Pilzkontrolleur wird schliesslich von einer Gemeinde angestellt und prüft die ihm vorgelegten Pilze auf ihre Essbarkeit. Nach dem Sortieren der Pilze händigt er die essbaren wieder aus – mit einem Begleitkontrollschein mit deutschen (!) Pilznamen. Zuhause werden die Pilze mit den Bildern in den vorhandenen Pilzbüchern verglichen, und schon kennt der Sammler gratis und franko eine Pilzart mehr.

Ich erlaube mir, an dieser Stelle zu erklären, wie ich meine Praxis als Pilzkontrolleur verstehe. Der Überbringer von Pilzen trägt seinen Namen selbst in mein «Pilz-Kontrollbuch» ein (einfacher, sicherer und schneller). Ich sortiere die mir überbrachten Pilze, trage sie mit lateinischen (!) Namen und Gewicht in mein Buch ein und gebe die essbaren zurück. Ich werde dann oft gefragt, warum ich keine deutschen Namen vermerke. Ich kläre sie dann auf: eine wissenschaftliche (lateinische) Pilzbenennung wird in der Fachwelt überall verstanden und gibt kaum zu Verwechslungen Anlass; bei deutschen Namen hingegen, die je nach Regionen unterschiedliche Bedeutung haben, sind Verwechslungen nie auszuschliessen. Wir Pilzkontrolleure müssen uns an die botanischen Benennungen halten – ebenso wie der Gärtner die botanischen Namen der Pflanzen kennen muss. Meine Aufgabe sei nur, die Pilze auf ihre Essbarkeit hin zu kontrollieren, um die Pilzsammler vor einer Pilzvergiftung zu bewahren. Die meisten begreifen dies. Manche schreiben sich die lateinischen Namen sogar auf – ein Zeichen, dass sie sich für die Pilzkunde wirklich interessieren. So habe ich schon manch gutes Mitglied für unsere Gesellschaft geworben, das kein Pilzfrevler wurde. Wer zu viele Pilze bringt (manchmal ganze Koffer voll), erhält von mir eine Pilzsammelvorschrift. Ich betrachte diese Methode als indirekten Pilzschutz.

Es liegt demzufolge nahe, dass es ein Pilzkontrolleur in den Händen hat, einen MYKOPHAGEN heranzuziehen, d. h. einen Pilzsammler, der Pilze sucht, nur um sie kochen, dörren oder tiefgefrieren zu können. Ein solcher Pilzsammler rafft die Pilze gierig zusammen; er gibt sich keine Mühe die verschiedenen Pilzarten kennen zu lernen. Er kennt vielleicht einen Steinpilz und den Eierschwamm, damit hat sich's. Er reisst die Pilze wahllos aus, vielfach sogar in grossen Mengen; denn der Pilzkontrolleur ist ja da, um die guten daraus herauszusuchen. Somit wäre es das Ziel des Kontrolleurs, solche Sammler zu einem MYKOPHIEN zu formen. Das ist ein Pilzsammler, der Freude an den Pilzen hat. Er gibt sich Mühe, diese kennenzulernen und braucht zum Studium nur wenige Exemplare. Natürlich hat er auch gerne ein gutes Pilzgericht, doch auch dafür nimmt er nur eine vernünftige Menge Pilze, die er kennt, mit nach Hause.

Sollte ein Pilzkontrolleur das seltene Glück haben, dass sich einer seiner «Kunden» zu einem MYKOLOGEN entwickelt, dann hat er das höchste Ziel seiner Anstrengungen erreicht. Ein Myko-

loge studiert die Pilze aus botanischem Interesse. Er ist ein (Amateur-) Wissenschaftler; dabei sammelt er Pilze nur zum Studium oder für floristische Zwecke. Eine kulinarische Beachtung ist höchstens Nebensache.

Doch nun zurück zum «vernünftigen Pilzschutz». Einen solchen betreibt man unter anderem auch, wenn man Zuchtpilze verwendet – wie z. B. *Agaricus bisporus* (Zuchtchampignon), *Pleurotus ostreatus* (Austernseitling) oder *Lentinus edodes* (Shii-take). Ein guter Rat ist auch, die Sammler auf (parasitische) Masserpilze aufmerksam zu machen. Einer davon ist z. B. *Armillaria ostoyae* (= *A. obscura*) der «Fichten- oder Dunkle Hallimasch», der vorher aber abzubrühen ist, sowie *Laetiporus sulphureus* (Schwefelporling), von welchem man aber nur den äusseren, ganz weichen Teil verwenden sollte.

Zum Schluss möchte ich noch auf mein eigenes, seit vielen Jahren erprobtes Rezept, «süss-sauerkonservieren» aufmerksam machen. Die auf diese Weise haltbar gemachten Pilze werden ganz allgemein als sehr schmackhaft beurteilt; denn ganz im Gegensatz zum konventionellen Einmachen in Essig sind diese nicht mehr so sauer. So eingemachte Pilze eignen sich vorzüglich für die pilzarme Zeit. Mit dieser Methode sind sie ganz ohne chemische Zusatzstoffe haltbar. Dazu eignen sich alle oben genannten Pilze hervorragend. Da der Hallimasch in der Kälte etwas schleimig wird, muss man diesen vor Gebrauch etwas wärmen. Alle «süsssauer» eingemachten Pilze eignen sich vorzüglich als Beilage zu Aufschnitt, geräuchertem Fisch, Raclette und vielem mehr.

Hier mein Rezept (für ein Kilo nicht zu klein geschnittener Pilze): Ein Liter Wasser in einer hohen Pfanne mit einem gestrichenen Esslöffel Salz und 200 Gramm Zucker gut aufkochen. Zwei Esslöffel Original Kressi-Essig dazugeben und kurz aufkochen. Die gewaschenen, sauberen und abgetropften Pilze dazugeben und mindestens fünf Minuten bei grosser Hitze weiterkochen – wenn nötig etwas abschäumen. Saubere, kleine Konfitüregläser mit Metalldeckel in einer Schüssel mit sehr heissem Wasser vorbereiten.

Die heissen Gläser aus dem Wasser nehmen, ausschütteln und auf ein Holzbrett neben der Pfanne stellen. Ganz wenig vom heissen Sud in die Gläser füllen (verhindert Blasenbildung). Mit einer Siebkelle die Pilze in die Gläser füllen, mit heisser Flüssigkeit zwei Drittel bis drei Viertel auffüllen – wie man es gerne mag, mehr oder weniger sauer – und mit dem kalten Kressi-Essig randvoll auffüllen. Mit dem heissen Deckel fest zuschrauben. Die Gläser sofort in Zeitungspapier einwickeln (kein Scherz), auf eine Zeitungsunterlage stellen und mit ein bis zwei Wolldecken zudecken. Langsam auskühlen lassen. Im Keller oder an einem kühlen Ort ein paar Wochen ruhen lassen. Die Pilze halten so jahrelang und auch ein geöffnetes Glas kann im Kühlschrank viele Tage aufbewahrt werden. Noch ein Hinweis: Zum Einfüllen verwende ich einen Plastiktrichter, den ich unten in der Weite des Glases abgeschnitten habe.

Es lebe ein vernünftiger Pilzschutz!

Alois Leeb, amtl. Pilzkontrolleur, Zihlmattweg 23, 6005 Luzern

Comment protéger intelligemment les champignons?

À mon avis – et c'est celui d'un champignonneur qui a plus de 4 fois 20 printemps – la flore fongique a régressé depuis un demi siècle. A quelques rares exceptions, on trouve de moins en moins de champignons, et je pense que les raisons de cette régression sont multiples. Et nous devons sérieusement nous poser la question de savoir si nous ne portons pas nous-mêmes une part de responsabilité. Souvenirs des «temps anciens»: enragés à cueillir et fiers de nos succès, nous nous vantions d'avoir récolté des kilos de Cèpes (*Boletus edulis*), d'avoir rempli des corbeilles de Marjolus (*Hygrophorus marzuolus*), d'avoir fauché des «champs» de Chanterelles d'automne (*Cantharellus tubaeformis* ou *C. lutescens*), d'avoir décapité des lignées de Têtes de moines (*Clitocybe geotropa*). Et il n'en allait pas autrement pour bien d'autres espèces comestibles.

Nous ne prévoyions guère les conséquences de notre fureur de cueillir, ou bien nous ne voulions tout simplement ne pas les reconnaître. Car chacun pensait: Si je ne récolte pas ces champignons, un autre me suivra et en profitera. (Cette réflexion n'a guère vieilli, foi de traducteur-contrôleur ...) Aujourd'hui, par contre, moi-même avec beaucoup d'autres, nous condamnons cette pratique de récolte.

Mais le problème est alors: Que peut-on faire là contre? Nous ne pouvons espérer un miracle, nous ne pouvons adresser une prière repentante au Créateur de l'univers, lui demandant de faire pousser les champignons en abondance comme autrefois. Nous essayons aujourd'hui, par des explications techniques (ordres et interdictions?) d'inviter les champignonnières à être raisonnables. Nous pouvons attirer l'attention sur les dangers qu'il y a à consommer des champignons pollués et rendus toxiques par les métaux lourds, cadmium et plomb par exemple, ou par les radiations du césium qu'ils concentrent. Chers contrôleurs, nous serions placés en première ligne pour accomplir ici un travail de pionnier. Notre excellent périodique (lisez BSM) peut aussi nous être utile. Mais il ne peut paraître que si les sociétés ont beaucoup de membres, de façon à couvrir les frais de sa publication. Les cotisations, autrefois, étaient beaucoup trop maigres, et on nous a demandé de recruter de nouveaux membres. Et les sociétés ont pu annoncer de nombreuses entrées; mais, revers de la médaille, on a enregistré aussi, chaque année des démissions et ... ces démissionnaires n'ont pourtant pas cessé de récolter des champignons!

Il fut un temps où étaient organisées des excursions gratuites dans les forêts, où des expositions attiraient un nombreux public, où l'on donnait des cours de mycologie (Coop/Migros). Pauvre monde des champignons! De cette façon on a poussé dans nos bois une foule de récolteurs comme nulle part ailleurs.

Beaucoup de communes engageant, conformément à la loi, des contrôleurs officiels. La VAPKO assure à ces contrôleurs une instruction de bonne qualité. Un contrôleur, engagé par une commune, a pour tâche d'examiner les récoltes privées sur le plan de la comestibilité: il fait deux tas, celui des comestibles étant remis à l'intéressé – avec un bulletin de contrôle comportant la liste des espèces en langue française, celui des non comestibles aboutissant ... Revenu chez lui, l'intéressé compare ses champignons avec des photos dans les livres du commerce, et c'est ainsi que, gratuitement et franco de port, il fait connaissance avec une ou plusieurs nouvelles espèces.

Permettez-moi de vous expliquer ici comment je conçois mon travail de contrôleur dans la pratique. Le ramasseur note lui-même son nom dans mon livre de contrôle. Après avoir trié la récolte, j'y note les noms des champignons en latin, leur poids et je restitue à mon client les espèces comestibles. On me demande souvent pourquoi je n'utilise pas les noms de la langue courante. J'explique alors que le nom scientifique – latin – est compris par tous les mycologues du monde entier et évite en général toute confusion, alors que souvent, en langue française par exemple, soit une même espèce porte plusieurs noms suivant les régions, soit le même nom est porté par des espèces différentes, ce qui n'exclut jamais des confusions possibles.

Nous autres, contrôleurs, nous devons nous en tenir aux noms botaniques, de la même façon que les jardiniers doivent connaître les noms latins des fleurs et des arbres. Ma seule tâche de contrôleur est de vérifier si tel ou tel champignon récolté est comestible ou non, de façon à protéger mes clients de toute intoxication. Et la majorité d'entre eux acceptent cette manière de faire. Et même il en est qui notent, pour eux-mêmes, ces noms latins: je prends cela comme un signe de leur intérêt pour la mycologie. Et c'est ainsi que, souvent, j'ai acquis de nouveaux membres pour notre société, gens qui ne sont pas devenus des récolteurs irrespectueux de la nature. Si quelqu'un se présente avec une trop grosse cueillette – parfois un plein coffre de voiture – je lui remets une feuille où je lui propose quelques règles de comportement pour récolter des champignons. Indirectement, je considère qu'ainsi je concours à la protection des champignons.

On comprendra facilement qu'un contrôleur pourrait ne faire de ses clients que des MYCOPHAGES, c'est à dire des récolteurs qui ne s'intéressent aux champignons que pour les cuisiner, les sécher ou les congeler. De tels récolteurs ne font que les rafler avec avidité, ils ne se donnent aucune peine pour les étudier. Ils ne connaissent peut-être que le Bolet et la Chanterelle, et cela suffit à leurs désirs. Ils récoltent tout ce qui leur tombe sous la main, et souvent en quantités importantes: le contrôleur, n'est-ce pas, est là pour y trier ce qui est comestible. Eh bien, le rôle du contrôleur serait de transformer ces mycophages en MYCOPHILES. Un mycophile trouve plaisir à connaître les champignons, il se donne la peine de les étudier et, pour cette étude, quelques carpophores lui suffisent. Bien sûr, ledit mycophile reste un amateur de bonne cuisine mais au moins, pour les espèces qu'il ne connaît pas, il n'en prend qu'une quantité raisonnable dans son panier.

Et si un contrôleur officiel a le rare bonheur de voir l'un de ses «clients» devenir un MYCOLOGUE,

alors il a atteint le but suprême de ses efforts. Un mycologue étudie les champignons par pur intérêt botanique, c'est un scientifique (-amateur), ses récoltes ne visent qu'un objectif: l'étude botanique et écologique des champignons. Pour lui, l'intérêt culinaire est tout au plus un à-côté.

Mais revenons-en au thème de la protection. On protège aussi les champignons sauvages en utilisant les champignons cultivés: Champignon de Paris (*Agaricus bisporus*), Pleurote coquille d'huître (*Pleurotus ostreatus*) ou Shii-take (*Lentinus edodes*). Un autre bon conseil: attirer l'attention des récolteurs sur des espèces (parasites) qui poussent en masse, comme par exemple l'Armillaire foncée (*Armillaria ostoyae* = *A. obscura*), qui doit pourtant être d'abord passée à l'eau bouillante, comme aussi le Polypore soufré (*Laetiporus sulfureus*), dont on ne peut consommer que la partie externe à chair très tendre.

Pour terminer, je voudrais encore livrer aux lecteurs ma recette éprouvée de «conservation à l'aigre-doux». Ce mode de conservation, appréciée en général comme très savoureuse, présente l'avantage d'éviter la saveur trop acide que donne la méthode conventionnelle de conservation au vinaigre. Elle permet de se faire plaisir pendant les saisons pauvres en champignons; la conservation est durable sans adjonction de composants chimiques supplémentaires. La méthode convient merveilleusement pour les espèces mentionnées plus haut. Pourtant, comme les Armillaires ont tendance à devenir visqueuses par le froid, il faudra les réchauffer un peu avant usage. Les champignons à l'aigre-doux accompagnent avec bonheur un plat de charcuterie, un poisson fumé, une raclette, etc. Voici donc cette recette; proportions pour un kg de champignons frais débités en morceaux pas trop petits:

Bien cuire dans une marmite profonde un litre d'eau additionnée d'une cuillerée à soupe rase de sel et de 200 g de sucre. Ajouter ensuite deux cuillerées à soupe de vinaigre parfumé aux herbes et laisser cuire encore brièvement. Après avoir ajouté les champignons lavés, bien propres et égouttés, laisser bouillir 5 minutes à grand feu, écumer si nécessaire. Entre temps, vous avez bien lavé et plongé dans de l'eau bouillante de petits pots à confiture à couvercles métalliques; sortir les pots, les égoutter et les poser sur une planche de bois près de la marmite. Pour éviter la formation de bulles d'air, mettre très peu d'eau de cuisson au fond des verres. Remplir de champignons avec une louche trouée, remplir d'eau de cuisson aux deux tiers ou au trois quarts des pots – ce sera, à votre goût, plus ou moins acide – remplir enfin à ras bord de vinaigre froid. Bien fermer, visser à fond les couvercles. Envelopper immédiatement les pots dans du papier journal (sans rire!), les déposer sur une couche de plusieurs feuilles de papier journal et recouvrir le tout avec une couverture de laine. Laisser refroidir lentement. Les mettre en cave ou au frais quelques semaines. Les conserves ainsi préparées se gardent des années durant, et un bocal ouvert peut encore être conservé plusieurs jours au réfrigérateur. Un petit truc: pour le remplissage des bocaux, j'utilise un entonnoir en plastique découpé dans une bouteille d'eau minérale.

Et que vive une protection intelligente des champignons!

Alois Leeb, contrôleur officiel, Zihlmatweg 23, 6005 Luzern

Traduction: F. Brunelli

Pilzregeln

Würden Sie es wagen, bei einer Luftfahrtgesellschaft eine Ferienreise zu buchen, die bei der Routenwahl keine Wetterkarten konsultiert, sondern sich lieber an altbewährte Wetterregeln hält? Ihr Flugkapitän müsste keine computerisierten Zahlenreihen, Erdsatellitenfotos und ähnlichen komplizierten und überflüssigen Kram auswerten. Statt dessen würde ihm nur folgende Wetterprognose übermittelt: «Trägt der Niesen einen Hut, dann wird das Wetter gut.» Ich bin überzeugt, dass Sie, verehrter Leser, Ihr Feriengziel lieber auf Schusters Rappen zu erreichen trachten würden, als sich einem «fliegenden Sarg» der erwähnten Fluggesellschaft anzuvertrauen.

Ähnliche «unfehlbare» Regeln wie diejenige vom Niesen und vom Hut werden seit Urzeiten von Generation zu Generation überliefert und sollen die Bevölkerung vor Pilzvergiftungen schützen. Sollte man diesen Pilz- und Kochtopfmärchen aus Grossmutterns Zeiten Glauben schenken dürfen,