

# Buchbesprechungen = Recensions = Recensioni

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **74 (1996)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

**Jacques Charbonnel**

**Les réactifs mycologiques. Tome 1:**

**Les réactifs macrochimiques**

1 vol. 24 × 27 cm, 344 pp. Édité par l'auteur. 1995.

Le BSM a annoncé (N<sup>os</sup> 1.1995 et 5.-6.1995) la parution de cet ouvrage exceptionnel. On est frappé, lorsqu'on ouvre ce livre pour la première fois, par son format inhabituel et par sa présentation originale: beaucoup de titres et sous-titres en majuscules grasses, l'encadrement dans un rectangle de tous les noms de produits chimiques cités, de leurs formules globales et de leurs structures, une pagination en gros chiffres en bas à droite et sur fond grisé, l'aération très importante du texte, le nombre très important de renvois.

En y regardant de plus près, on doit reconnaître que René Charles Azema a raison, dans la préface, en écrivant de J. Charbonnel: «C'est d'abord un pharmacien, il y en a beaucoup. C'est un pharmacien mycologue; il doit y en avoir une petite centaine en France. C'est en plus un chimiste mycologiste; combien y en a-t-il?» En effet, tout au long de l'ouvrage, il y a le chimiste, qui donne avec précision les formules, les concentrations, le mode de préparation, la présentation du réactif et de ses propriétés; il y a le pharmacien qui attire l'attention du lecteur et de l'utilisateur sur les dangers éventuels de chaque substance étudiée, sur le mode et la durée de conservation, sur le flaconnage et l'étiquetage correct des flacons. Il y a le mycologue qui indique les usages, traditionnels ou possibles en mycologie, des réactifs étudiés. J'ai envie d'ajouter: J. Charbonnel a la manie – rigoureuse, heureuse et très cartésienne – d'un ordre parfait, comme il sied à tout tenancier d'une officine de pharmacie: Quand le lecteur a lu attentivement toutes les informations utiles concernant un réactif pris au hasard, il trouvera pour tous les autres, méticuleusement et systématiquement numérotées, les mêmes étapes d'étude; l'auteur lui inculque un schéma de base (présenté du reste en tant que tel à la page 28) dont le lecteur s'imprènera automatiquement. Lorsqu'il devra, au cours de ses études mycologiques, rechercher une information précise sur telle ou telle subs-

tance, par exemple à quel rythme il convient de la remplacer en raison de sa détérioration dans le temps, il saura exactement et rapidement où trouver cette information dans l'ouvrage.

Dans ce premier tome concernant la macrochimie des champignons, l'auteur cite et étudie 48 réactifs, dont 5 d'usage très fréquent (Ammoniac, Gaïac, Potasse, Soude et Sulfate de fer) et 15 (dont les 5 précédents) d'usage assez fréquent. Charbonnel précise même: 5 réactifs pour les «sorties» sur le terrain, 15 «pour les expositions» et 48 «chez soi ou au laboratoire». Quel lecteur connaît le «R56»? Bien que l'auteur ait l'impression, comme il l'écrit dans sa préface, que l'on assiste actuellement à une multiplication excessive du nombre de réactifs proposés au mycologue, il réserve une dizaine de pages au «R56» récemment proposé par R. Dagrón pour séparer des espèces voisines de russules et de lactaires. Ici et malgré le fait que ce réactif nouveau soit de manipulation délicate et doive être manipulé avec précaution, Charbonnel a estimé devoir le présenter, avec les résultats obtenus, dans le but pédagogique et scientifique d'inviter tout mycologue à prolonger lui-même des observations; d'ailleurs, l'auteur mentionne à la fin de tous ses chapitres «En cas de résultats intéressants: Publier».

Dans la dernière partie de l'ouvrage, sur une soixantaine de pages, on nous propose les «séparations les plus courantes d'espèces ou de groupes d'espèces par genre au moyen de la macrochimie». J'ai un léger regret qu'il ne nous soit pas proposé en fin d'ouvrage une liste alphabétique des espèces citées dans ce chapitre où, au moins, elles sont présentées par ordre alphabétique des genres.

Tel qu'il se présente, le livre de Charbonnel, un peu volumineux pour être transporté dans sa serviette lors des journées d'étude, mais de consultation extrêmement facile et de composition tout à fait claire, devrait figurer au moins dans chaque bibliothèque de nos sociétés de mycologie. On peut se le procurer rapidement auprès de notre libraire, B. Dahinden, Ennetemmen, 6166 Hasle LU. Son prix: Fr. 65.–.

François Brunelli

## **Pilzschutz in der Schweiz – ein Leitfaden für Behörden und interessierte Kreise.**

**Von S. Egli, F. Ayer, S. Lussi, B. Senn-Irlet und P. Baumann**

8 Seiten im Format A4; 3 Farbfotos, 3 Abbildungen und 3 Tabellen

Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL Birmensdorf.

Kürzlich erschien dieses «25. Merkblatt für die Praxis» der WSL in Birmensdorf. Gleich drei der fünf Autoren sind Mitglieder unserer Wissenschaftlichen Kommission und dürften somit den meisten unserer Leserinnen und Leser mindestens dem Namen nach bekannt sein.

Ziel und Zweck des sich sehr schön präsentierenden Merkblattes ist es, «den Stand der Kenntnisse über die Gefährdung der Pilzflora zusammenzufassen und eine konkrete Entscheidungshilfe für einen sinnvollen Pilzschutz im Sinne der Erhaltung einer artenreichen Pilzflora und der Vereinheitlichung der Pilzschutzregelungen in der Schweiz zu geben». Nach einer kurzen Einleitung kommen die Autoren und die Autorin auf die Bedeutung der Pilze für den Wald zu sprechen. Sie tun dies in knapper und doch umfassender Form und illustrieren das Gesagte mit einer ausgezeichneten Zeichnung (siehe nebenstehende Abbildung), die sich übrigens sehr leicht mittels einer Folie auf dem Hellraumprojektor auch einem grösseren Publikum zeigen lässt. Darauf folgen Angaben über den Rückgang der Pilzflora; diesen sind zwei Tabellen und eine Abbildung beigegeben. Als «mögliche Gründe für einen Rückgang» kommen die Autoren auf Biotopveränderung und -zerstörung, Umweltbelastung, Pilzsammeln, Trittschäden, Bodenverdichtung und Forstwirtschaft/Waldbau zu sprechen. Das letzte Kapitel ist mit «Konkrete Folgerungen und Empfehlungen für den Pilzschutz» überschrieben. Es ist sehr lesenswert und sollte meiner Ansicht nach in allen Pilzvereinen diskutiert werden. – Jedem Pilzverein, jedem WK-Mitglied und auch der VAPKO ist ein Exemplar des Merkblattes zugestellt worden.

Heinz Göpfert

PS: Das Merkblatt ist in deutsch, französisch und italienisch erhältlich.

## **La protection des champignons en Suisse – Un aide-mémoire à l'intention des autorités et des milieux intéressés**

**Par S. Egli, F. Ayer, S. Lussi, B. Senn-Irlet & P. Baumann**

8 pp. A4, 3 phot. polychromes, 3 figures et 3 tableaux

Institut fédéral de recherches sur la forêt, la neige et le paysage (FNP), Birmensdorf. Notice pour le praticien N° 25, 1995.

Parmi les auteurs de cet aide-mémoire qui vient de paraître, trois d'entre eux sont membres de la Commission Scientifique (CS) de l'USSM et par conséquent leurs noms doivent être connus de la plupart de nos lectrices et lecteurs.

L'objectif de ce document d'excellente présentation est «de résumer les connaissances acquises sur les dangers menaçant la flore fongique et d'apporter une aide concrète aux décideurs afin qu'ils puissent engager une protection ciblée dans le but de sauvegarder la diversité des espèces et d'harmoniser les lois régissant la protection des champignons» (p. 3).

Après une brève introduction, l'«auteure» et les auteurs expliquent l'importance de la présence des champignons dans nos forêts. Le thème est exposé par un texte concis et précis et illustré par un excellent dessin au trait (voir ci-contre): Il est facile d'en réaliser un transparent pour le présenter et le commenter au rétroprojecteur à l'intention d'un large public.

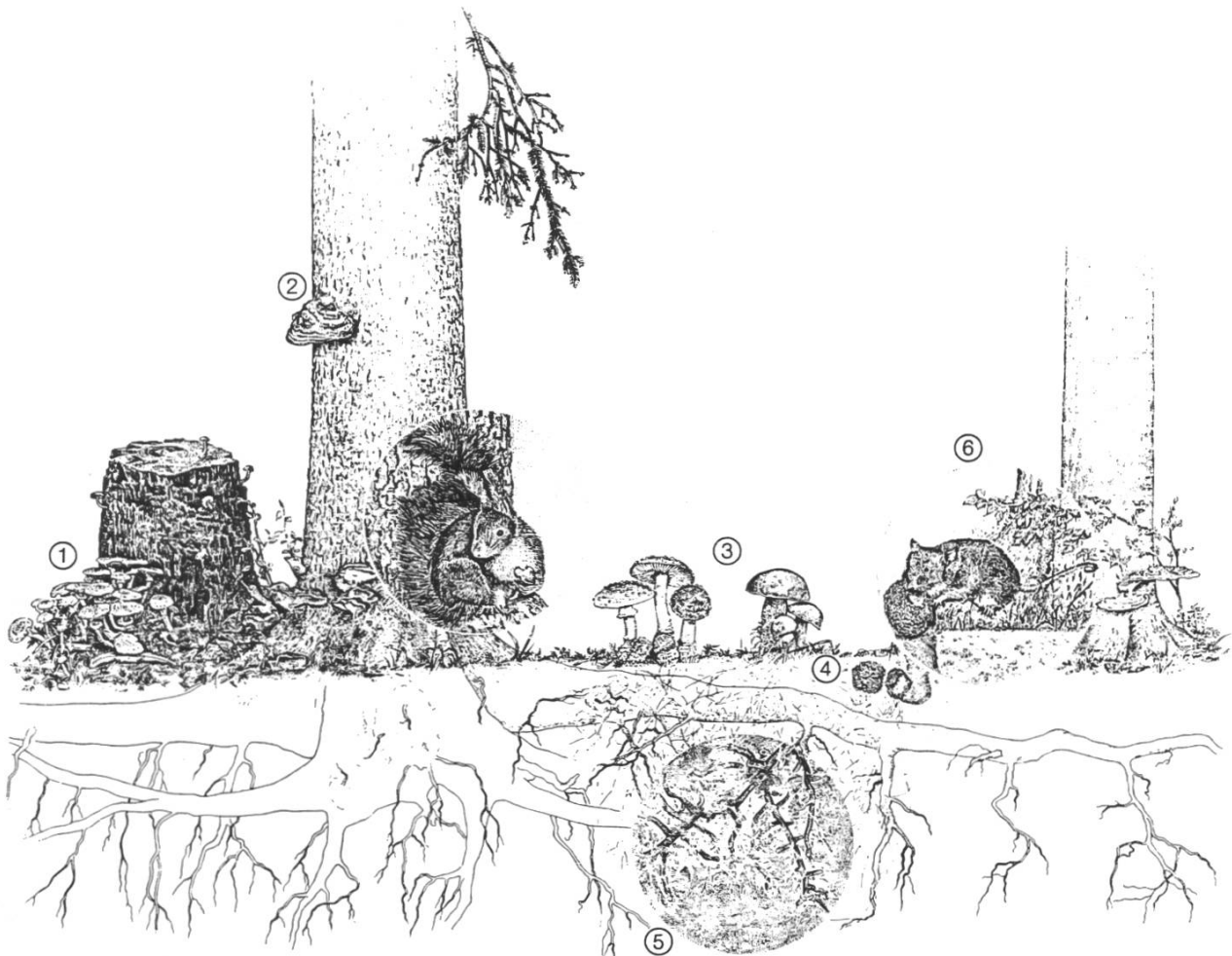
Un chapitre fournit des données sur la diminution de la flore fongique, accompagnées de deux tableaux et d'un diagramme, ce dernier montrant une notable diminution des espèces mycorrhiziennes durant les 20 dernières années. Les auteurs discutent les «éventuelles causes de diminution», soit la mutation et la destruction des biotopes, les immissions polluantes de l'environnement, la cueillette des sporophores, le piétinement entraînant le compactage du sol, les méthodes de foresterie et de sylviculture.

Un dernier chapitre, qui occupe un peu plus que les deux dernières pages, énumère des «recommandations en faveur de la protection des champignons»: liste de mesures possibles, invitation à la coordination intercantonale, tableau des prescriptions actuellement en vigueur.

Chaque société affiliée à l'USSM, chaque membre de la CS et de la VAPKO a reçu un exemplaire de cette publication de la FNP, que

l'on peut se procurer en allemand, en français ou en italien.

F. Brunelli



1 **Saprophytische Pilze** «Fäulnisbewohner» zersetzen abgestorbenes organisches Material, beispielsweise Blätter und Nadeln. Sie ermöglichen eine Rückführung dieser Substanzen in den Nährstoffkreislauf.

2 **Parasitische Pilze** «Schmarotzer» leben auf Kosten eines lebenden Organismus. Sie entziehen der Wirtspflanze Nahrung und schädigen sie dadurch.

1 Les **champignons saprophytes** (de *sapros*: putride et *phuton*: plante) décomposent les déchets organiques, comme les feuilles ou les aiguilles. Ils favorisent ainsi le recyclage des éléments nutritifs dans la chaîne trophique.

2 Les **champignons parasites** vivent aux dépens d'un organisme vivant. Ils tirent leur nourriture de la plante-hôte, ce qui lui porte préjudice.

3 **Mykorrhizapilze** leben in einer Lebensgemeinschaft (Symbiose) mit höheren Pflanzen. Sie ernähren sich von Kohlenhydraten, welche die Pflanzen produzieren und ihnen über die Wurzeln zur Verfügung stellen. Auf der anderen Seite verbessern sie die Wasser- und Nährstoffaufnahme der Pflanze und schützen die Wurzeln vor Krankheitserregern.

4 Was wir im Volksmund als Pilz bezeichnen, ist nur der Fruchtkörper. Das sogenannte **Pilzmycel** wächst für unsere Augen unsichtbar im Boden.

3 Les **champignons mycorrhiziens** vivent en symbiose avec les plantes supérieures. Ils s'alimentent d'hydrates de carbone, produits par la plante, qu'ils puisent dans ses racines. A leur tour, ils favorisent l'absorption d'eau et d'éléments nutritifs nécessaires à la plante et ils protègent ses racines contre les pathogènes.

4 Ce que nous appelons champignon, dans le langage courant, n'est en fait que son sporophore. Son **thalle**, invisible à nos yeux, se développe à l'intérieur du sol.

5 Feinwurzeln, die vom Mycel von Mykorrhizapilzen besiedelt werden, heissen **Mykorrhizen** (griech. *mykes*: Pilz, *rhiza*: Wurzel).

6 Für **Kleinsäuger** sind Pilze eine wichtige Nahrungsquelle. Sie scheiden die aufgenommenen Pilzsporen mit dem Kot wieder aus und ermöglichen damit die Verbreitung von unterirdisch fruktifizierenden Pilzen (z.B. Trüffeln).

5 Les racines fines colonisées par le mycélium du champignon mycorrhizien s'appellent les **mycorrhizes** (du grec *mukès*: champignon et *rhiza*: racine).

6 Pour les **petits mammifères**, les champignons sont une précieuse source d'alimentation. Comme ils rejettent ensuite les spores mêlées à leurs excréments, ils favorisent la diffusion des champignons fructifiant dans le sol (comme les truffes).