

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 74 (1996)
Heft: 12

Artikel: Pilze meiner Jugend = Champignons de mes jeunes années
Autor: Jäger, Hellmut
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935991>

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: 02.02.2025

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

pressi cresce *C. lutescens*.

Ritrovamenti esaminati: quelli citati del 22.9.1994, W. Wäfler & E. Schild. Olotipo in ZT, isotipo nell' erbario Schild.

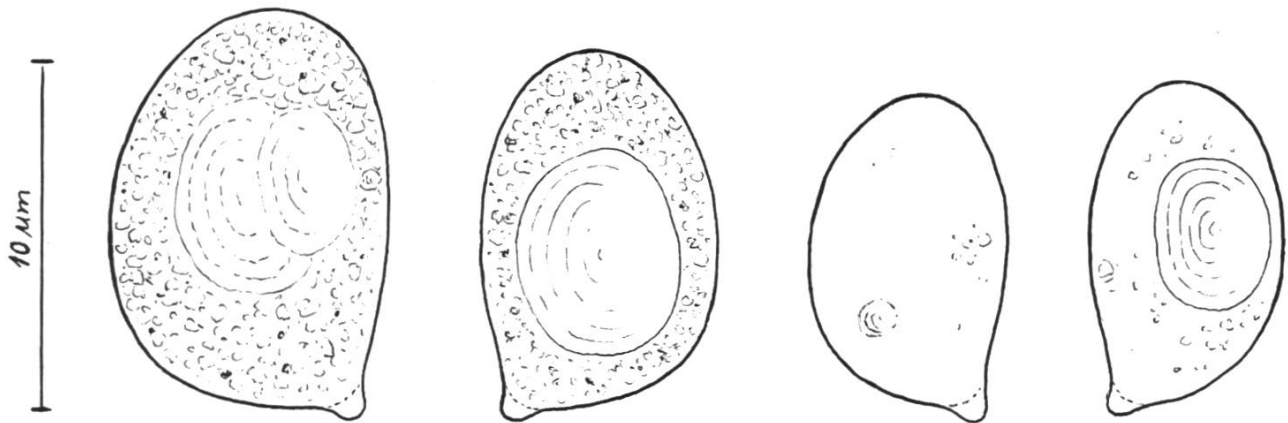
Osservazioni: esemplari vecchi e umidi di *C. lutescens* sono spesso scolorati e anche ammuffiti sulla parte inferiore, di modo che il colore giallo è difficilmente o non più riconoscibile. Tali funghi sono molto simili a var. *niveipes* e possono essere confusi da inesperti. Esemplari freschi di var. *niveipes* sono però chiaramente riconoscibili e non possono essere confusi con nessun' altra specie di questo genere.

Per quel che concerne il pigmento e l'assenza di un pigmento carotinoide rimandiamo alla trattazione e alle opinioni di Pouchet et Josserand.

Ringraziamento: Per le copie di letteratura esaurita e vecchie riviste ringraziamo la dott.ssa B. Senn, Univ. Berna e il dott. R. A. Maas Geesteranus a Leiden.

Letteratura: v. testo tedesco.

Traduzione: Jürg Nigsch



Pilze meiner Jugend

Sechzig Jahre reichen meine Erinnerungen an Wälder und Pilze meiner Jugend zurück. Bin ich wirklich schon so alt, über sechzig Jahre, mehr als ein halbes Jahrhundert? Die Wälder meiner Jugend waren klein, zerstreut, jenseits von Stacheldraht und hohem Gras. Wundersame Oasen inmitten von Obstgärten und Heuwiesen, der Domäne von «bösen» Bauern, die nicht dulden wollten, dass man die umwegigen Strassen ein bisschen «übereggs» abkürzte. Man kroch durchs hohe Gras, wählte Essens- und Melkzeiten, um ungeschoren durchs Gelände zu kommen – und wenn irgendwo etwas beschädigt, etwa ein Kirschenast abgerissen oder ein Zaun zerbrochen war – dann hiess es: «Natürlich, Jegers Buebe!» Im allgemeinen aber hatten wir es nur auf die Pilze abgesehen, die man damals auch in kleinsten Wäldern noch zahlreich fand. Allerdings kamen für uns nicht viele Arten in Betracht, aber wir brachten in unseren Stoffsäckchen doch fast immer welche nach Hause. Unser Wissensstand hatte nur gerade den Umfang von Eierschwamm, Steinpilz, «Hirschhörnli» (= *Clavulina cinerea* oder *cristata* [Fr.] Schroet.), Morcheln und Habichtspilz. Ich denke noch oft an jene Zeiten zurück, wenn ich heute die gleichen Wälder durchstreife, aber von Brombeere, Holunderunterwuchs und Brennesseln am zügigen Vorwärtskommen gehindert werde. Es hatte auch damals schon einiges Brombeergestrüpp, aber viele moosige Fichtenparzellen, wo wir unsere «Kragenknopf-Eierschwämmchenplätze» tiefgebückt abernten konnten. Ich erinnere mich an ein

Jahr der Steinpilze (wären es Gallenröhrlinge gewesen, hätten wir sie ebenso als Steinpilze eingesammelt – und uns gewundert, dass sie ungeniessbar bitter seien), wo man nur rasch in den Wald gehen konnte, um einen Korb voll der köstlichen Pilze zu pflücken. Das wird so etwa 1936 gewesen sein. In jenen Jahren war man noch oft zu Fuss unterwegs oder mit dem Velo. Wir wohnten in der Nähe von Arbon (TG) und waren zu Fuss bis zum Tannenbergr (Bernhardzellerwald) gewandert, und der Rückweg sollte auch noch etwa vier Stunden dauern. Da fanden wir einen grossen Hexenring Habichtspilze. Im Pilzbüchlein «Mein Pilzbuch» von Habersaat stand: essbar! Wir beluden uns also, Mutter, Vater, Bruder und ich, mit dem Segen, um für eine Zeitlang eingedeckt zu sein, ahnten jedoch nicht, dass es sich um Gewürzpilze handelte. Todmüde kochte Mutter nach unserer Heimkehr eine Schüssel voll, und: sie waren ungeniessbar! Viel zu stark im Aroma, viel zu bitter, um gegessen werden zu können. In einem Herbst quollen die Wiesen über von Champignons. Im Büchlein stand auch «essbar». Wir sammelten also zainenweise Pilze, um sie im Städtchen zu verhausieren. Wären es aber Karbolchampignons gewesen, was sehr gut möglich gewesen wäre, wir hätten keine Ahnung gehabt. Eines Tages im Frühling, als wir mit dem Vater nach Morcheln Umschau hielten, fanden wir Aderbecherlinge; wir kannten sie aber nicht. Doch der Vater fand: «Die sehen so schön aus, die sind sicher schon essbar. Hol doch zu Hause einen Korb!» Ich holte also einen Korb, wir ernteten – schönste Exemplare, wohl noch verklärt durch die Erinnerung, und trugen den Segen nach Hause. Nun weiss man ja, dass Aderbecherlinge «chlörelen», besonders wenn man sie kocht. Das war natürlich auch bei diesen so. Als also die Familie um den Herd stand, um auf den Pilzschmaus zu warten, kroch uns dieser Geruch in die Nasen. Mutter sagte, diese Pilze seien gewiss giftig, aber es war damals Kriegszeit, das Fett also rar, das schon mit den Pilzen in der Pfanne brutzelte, so dass man zögerte, auf das Essen zu verzichten und – oh Wunder –, auf einmal schlug der Gestank in Wohlgeruch um, und das Mittagessen war gerettet. Es hätten aber geradeso gut giftige Pilze sein können; wir kannten sie ja nicht, sondern sammelten sie nur, «will's e so schöö ussached». Meine Lieblingpilze aber waren damals die erwähnten «Hirschhörnli». Nun kann ich auf über dreissig Jahre Pilzkontrolleurstätigkeit zurückblicken, und manchmal muss ich daran denken, wie leichtsinnig man früher mit den Pilzen umgegangen ist. Man hat gesammelt, was einen schön dünkte, was den Habersaat'schen Arten ähnlich sah – und man glaubte «alle Pilze zu kennen».

Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

Champignons de mes jeunes années

Mes plus anciens souvenirs de balades en forêt et de récoltes de champignons remontent à 60 ans. Suis-je donc si vieux, plus que sexagénaire, âgé de plus d'un demi-siècle? Les forêts de ma jeunesse étaient petites, dispersées, limitées par des clôtures de fer barbelé et par de hautes herbes. D'étonnantes oasis, au milieu de vergers et de prairies que les «méchants» paysans m'interdisaient de traverser pour raccourcir un peu les détours imposés par les routes. Je rampais dans les herbages, je choisissais les heures de repas ou de traite du bétail pour des escapades échappant aux gronderies; et lorsque quelque part on trouvait une branche cassée de cerisier ou une clôture endommagée, le refrain était connu: C'est sûrement le gamin Jäger! Généralement, nous ne nous intéressions pourtant qu'aux champignons, qu'on trouvait alors en abondance même dans les plus petites forêts. Il est vrai que les espèces que nous récoltions n'étaient guère nombreuses, mais nous ramenions presque toujours quelque chose à la maison. Nos connaissances s'étendaient à la chanterelle, au cèpe de Bordeaux, à la clavaire cendrée (*Clavulina cinerea* [Bull.: Fr.] Schroet.), aux morilles et à l'épervier.

Souvent je pense encore à cette époque lorsqu'aujourd'hui je parcours les mêmes forêts et que ma progression est gênée par les ronces, les buissons de sureaux et les orties. Je reconnais qu'il y avait déjà autrefois quelques ronces, mais surtout il y avait de nombreuses parcelles moussues sous les épicéas, dans lesquelles accroupis nous récoltions des «chanterelles-boutons-de-guêtre».

Je me souviens d'une année à bolets (nous aurions à cette époque aussi bien récolté des bolets fiel,

en les prenant sans autre pour des cèpes de Bordeaux, et nous serions restés ébahis d'apprendre que leur amertume les rend inconsommables); cette année-là, nous courions à la forêt et nos paniers se remplissaient bien vite de délicieux champignons. Ce devait être vers l'an 1936.

En ces temps-là, on se déplaçait encore souvent à pied, ou bien à vélo. Nous habitons près d'Arbon TG et nous marchions jusqu'au Tannenberg (Bernhardzellerwald), où nous attendait une large ronde d'éperviers (*Sarcodon imbricatus*), et le retour durait bien 4 heures. Dans le petit livre d'Habersaat «Mein Pilzbuch», on lisait: «comestible»! Papa, maman, mon frère et moi, nous revenions chargés de la précieuse récolte, qui nous suffirait bien pour quelques jours; nous ignorions alors que cette espèce ne pouvait guère être utilisée que comme condiment. Fatiguée à mort à notre retour, maman nous prépara une grosse platée: immangeable, une odeur trop intense, une amertume excessive!

Un certain automne, les prés abondaient de psalliotés. Notre livre les déclarait aussi «comestibles». Nous en ramassâmes à pleines corbeilles pour les vendre en colportage dans notre petite cité. Il aurait pu s'agir de psalliotés jaunissantes et toxiques; ce qui est sûr, c'est que nous n'en savions rien!

Un jour de printemps, en quête de morilles avec mon père, nous trouvâmes des pézizes veinées; mais ni l'un ni l'autre ne connaissait ce champignon. J'entends encore mon père: «Ils ont un aspect sympathique, ils sont sûrement comestibles. Va chercher un panier à la maison.» J'y allai donc; puis nous avons cueilli les plus beaux exemplaires – aujourd'hui encore ce souvenir me met en joie – et nous arrivâmes chez nous avec notre butin. On sait que les pézizes veinées «puent» le chlore, surtout à la cuisson. Et bien sûr, c'est ce qui se produisit: lorsque toute la famille se groupa autour du fourneau en attendant de déguster la merveille, l'odeur nous saisit les narines. Ma mère déclara que ces champignons devaient sûrement être toxiques; mais on était en temps de guerre; le beurre était rare, dans lequel revenaient les champignons, et nous hésitions à renoncer au repas de pézizes; et le miracle se produisit: d'un seul coup, la désagréable odeur s'évanouit: le repas de midi était sauvé. Ces champignons auraient sans autre pu être toxiques et nous les avons cueillis seulement «parce qu'ils avaient un aspect engageant». D'ailleurs, mes champignons préférés, à cette époque, étaient les gracieuses clavaires cendrées...

Après plus de 30 ans d'activité comme contrôleur officiel, un regard rétrospectif me donne le frisson. Avec quelle légèreté imprudente nous avons consommé autrefois des champignons inconnus ou mal connus. On récoltait inconsidérément ce qui nous paraissait sympathique, on trouvait dans le modeste ouvrage de Habersaat une ressemblance approximative – ... et on imaginait «connaître tous les champignons»!

Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach
Traduction: F. Brunelli

Protection des champignons en Suisse – Que faut-il protéger?

Daniel Fischer

Microbiologiste et Contrôleur officiel
Ammerswilerstrasse 34, 5600 Lenzburg

1. Prémisses

La question est de savoir s'il faut élaborer une nouvelle loi fédérale sur la cueillette des champignons. Dans les discussions concernant ce problème, on confond généralement deux groupes d'intérêt qui, à notre avis, n'ont aucun lien commun.

Groupe d'intérêt A: Il s'agit d'une part de protéger des espèces fongiques plus ou moins menacées; dans ce groupe on envisage de dresser un inventaire permettant d'établir une liste rouge, analogue à celle concernant les plantes, les libellules, les mousses, les reptiles, etc.

Groupe d'intérêt B: Il s'agit d'autre part d'une lutte de répartition entre les récolteurs de bolets et