Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 32 (1954)

Heft: 4

Artikel: Ein feiner Frühlingsspeisepilz : Hygrophorus marzuolus (Fries) Bresadola, der Märzellerling

Autor: Süss, W.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-933757

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 21.08.2025

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

téressant mais indigeste et, comme discours du jour de l'an, plutôt un peu original. – Bref, je suis lancée dans la mycologie. Est-ce de bon augure de penser déjà aux champignons quand il fait un froid noir et que la neige ne cesse de tomber? Enfin, l'année commence et tout espoir est permis. Quand vous lirez ces lignes, le beau mois d'Avril sera là; sans doute parcourerez-vous déjà les forêts de sapins blancs et de hêtres à la recherche des fameux Hygrophorus marzuolus. Munis d'un long bâton, vous soulèverez délicatement mousses ou feuilles mortes, dans l'espoir de trouver un beau nid de ces magnifiques «mousserons». Oui, voilà! le nom est tombé. N'ayez pas ce petit air horrifié! je vous en parle aujourd'hui pour guérir certains d'entre vous de cette expression. Que peut bien signifier cette appellation qui désoriente si souvent le mycologue? Au printemps, «mousseron» désigne soit: Hyg. marzuolus soit Tr. Georgii, en été, ce nom s'attribue à peu près à tous les champignons comestibles et en automne, suivant la contrée, on l'emploie pour Tr. terreum, Hyg. agathosmus, et j'en passe. L'automne dernier, une brave dame bien intentionnée m'a remis un petit cornet précieux en me disant: «Prenez ces ‚mousserons', c'est meilleur que les morilles! faites-en une omelette et vous m'en direz des nouvelles.» Non! je ne lui en parlerai jamais; je n'oserais point la peiner. Comment lui expliquer que je déteste manger le Clitocybe nebularis? – c'était cela ses fameux mousserons – elle ne comprendrait pas ma répugnance vis-à-vis de ce champignon puisqu'elle le trouve supérieur à la morille et au bolet. Nous pardonnons à cette bonne dame, ainsi qu'à la marchande de quatre saisons, d'employer ce nom passe-partout de «mousseron». Mais, pas aux membres de nos sociétés qui s'intitulent pompeusement «Mycologues» et s'obstinent à conserver cette expression trop facile qui ne veut rien dire. Est-ce vraiment si difficile d'appeler par son nom chaque champignon qu'on a appris à connaître? Je ne pense pas. Avec un peu de bonne volonté et d'exercice, on peut retenir bien des noms.

Un sociétaire zurichois a demandé à notre rédacteur qu'à l'intention des mycophages, le nom allemand du champignon soit ajouté à celui en latin, dans ce bulletin. J'avais l'intention d'intervenir pour demander la réciprocité pour les romands et en ai fait part à mon voisin; savez-vous ce qu'il m'a répondu avec un petit sourire? «Chère Madame, ceci n'est pas nécessaire, les romands comprennent très bien le latin et, d'ailleurs, chez vous tout s'appelle ‚mousseron'». Quelle réputation! ... n'est-ce pas vexant?

Ein feiner Frühlingsspeisepilz

Hygrophorus marzuolus (Fries) Bresadola, Der Märzellerling

Von W. Süß

Wenn in unserem heutigen Alltagsleben ein asozialer Mensch wegen einer Untat gesucht werden muß, so wird ein Haftbefehl mit Photo ausgestellt, um seine Gefangennahme zu erwirken. Ähnlich verhält es sich mit unserem Pilzfreund, der zur Auffindung irgendeiner Pilzart einen genauen «Steckbrief» mit guter Abbildung nötig hat. Für unseren heutigen Flüchtling lautet dieser Steckbrief etwa folgendermaßen:

Hut: Unter der Erde weißlich, oberhalb der Erde zuerst blaß, dann gräulich und zuletzt schwärzlich.

Lamellen: oder Hutunterseite zuerst weißlich, später gräulich. Bei schwärzlichem Hut Blätter oder Lamellen mehr oder weniger mit bläulichem Schein, dicklich, fast wachsartig, am Stiel herablaufend.

Stiel: Weißlich, dann graälich bis schwärzlich, fest, oft gegen Basis ausspitzend.

Fleisch: Weißlich, schließlich gräulich, selten von Maden angegangen, wenn irgendwo gilbend, hat der Verwesungsprozeß angefangen, und der betreffende Pilz darf nicht mehr als Speise verwendet werden.

Standort: Nadel- und Laubwald, oft rasig, sich vollkommen unter der Erde entwickelnd. Bei günstiger Witterung schon im Januar auffindbar, namentlich wenn der Herbst regenreich und der Boden ohne Zufrieren mit einer schützenden Schneedecke zugedeckt wurde. Findbar, je nach Höhenlage, bis Juni.

Leumundszeugnis: Diese Art darf als eine unserer besten Speisepilze bezeichnet werden. Sie hat den großen Vorteil, daß zu ihrer Zeit keine ähnlichen Giftpilze vorkommen. Zubereitung auf alle Arten möglich.

Und nun probieren wir einmal an Hand obigen Geleitbriefes mit ein wenig Spürsinn und dem geübten Adlerauge des Indianers dieser unterweltlichen Sippschaft nachzuspüren:

Es ist Tauwetter eingetroffen, Feld und Wald liegen noch unter einem mehr oder weniger dicken Schneemantel. Scheinbar liegt der nahe Tannenwald noch im Winterschlaf. Doch der eingeweihte Pilzfreund weiß, daß nach einem feuchten Herbst, und wenn der Boden noch ungefroren von einer schützenden Schneeschicht zugedeckt wurde, das Leben im Pilzboden nicht aufgehört hat, ja, im Gegenteil dieser Zustand die Entwicklung unseres Pilzes fördert. Für ihn schlägt nun die Stunde des «Großalarms». Er darf nicht mehr säumen, wenn er mit Erfolg dieser geheimnisvollen Gesellschaft auf den Leib rücken will, denn nur allzubald ist bei ungünstigem Wetter die ganze Meute auf immer verschwunden. Nur vereinzelt blinzelt da oder dort so ein naseweises Bürschchen mit seinem blassen und oft schwärzlich verschmutzten Gesichtchen aus Moos und verfaulenden Blättern hervor. Oft benützt es noch Efeublätter, um seine Dürftigkeit dem neugierigen Blick des vorübergehenden Wanderers zu verbergen, und ohne das erprobte Auge seines Verfolgers würde ihm diese Tarnung glücken. Ja, gar manchen hat diese vermummte Sippe auf solche Art mit einem langen Bart nach Hause geschickt. Hie und da finden sich mehrere dieser Burschen zusammen, von Moos und Blättern in der Erde schön zugedeckt, als wollten sie sich gegen die Unbilden der winterlichen Natur gegenseitig schützen. Auch findet man Gruppen, als hielten sie Kriegsrat, wie sie die schützende Schicht aus Erde und Moos durchbrechen könnten. Viele sterben einsam als «unbekannte Soldaten» den Schimmeltod, indem sie ungünstige Wetterverhältnisse verhindern, das Licht eines sonnigen Frühlingstages zu erblicken. Nicht wenige geben auch Schnecken, Eichhörnchen und Rehen «ihr tägliches Brot», gewiß eine willkommene Abwechslung nach dem Schmalhans eines harten Winters.

Ist dann so ein «Neugeborener» einmal mit Freuden entdeckt, dann wird der findige Pilzfreund nicht mehr zögern, das ganze Gelände langsam und aufs gründlichste abzusuchen. Wo eine Erhebung oder Lockerung sichtbar ist, wird nachge-

graben, um diesen verfemten «Maulwürfen» ihr Handwerk zu legen. Schon oft haben wir so große Nester gefunden, so daß unser Bastkorb so gefüllt war, daß die obersten wieder herauspurzelten, als wäre es ihnen nicht ganz geheuer in der neuen ungewohnten Behausung. Dann heißt es schleunig nach Hause gehen, um die Pilze, wenn immer möglich, am gleichen Tag zu reinigen und zu zerkleinern.

Wer nun über genügend Zeit, Ausdauer und vor allem Liebe zu Gottes herrlicher Natur hat, der scheue die Jagd auf dieses edle Wild nicht, denn neben den kulinarischen Freuden eines guten Pilzgerichtes möchten wir auch besonders die körperliche Gesundung und die geistige Erholung eines solchen Spazierganges hervorheben.

Dem glücklichen Finder legen wir gleichsam als «Lohn» für seine Strapazen zwei Pilzrezepte bei.

Gemüse:

Die gereinigten Pilze werden zerkleinert und im eigenen Saft weichgekocht. (Man kann sie auch in einem Sud weichkochen, zu diesem Sud benützt man nach Bedürfnis Wasser, eine halbe Zitrone, eine halbe Zwiebel, 1 Bouillonwürfel, Lorbeerblatt, 1–2 Nelken, etwas Wein oder Essig, zusammen erhitzen und alsdann die Pilze langsam weich werden lassen.) Dann überzieht man mit folgender Sauce: 50 g Butter oder Fett, 50 g Mehl, etwas Weißwein (evtl. etwas Fleischbrühe und 1 Löffel Madeira befügen) und aufs Feuer setzen, später mit etwas Bratensauce oder Milch verlängern, bis die Sauce bindet. Zuletzt mit Grünem und Würze nach Belieben verfeinern. Nach Wunsch kann nach dem Anrichten auch Käse darübergestreut werden.

Pastetenfüllung:

Pilze in Würfel schneiden, mit feingehackten Zwiebeln in Fett oder Butter dünsten, etwas Weißwein, Muskat, Peterli, Madeira und Salz beigeben. 1–2 Eier, etwas Rahm, 3–4 Löffel Mehl und etwas Würze glattrühren und langsam unterziehen ohne mehr zu kochen. 1 kg Pilze gibt je nach Größe 15–20 Pastetli.

Protokoll der 36. Delegiertenversammlung

des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde, Sonntag, den 14. Februar 1954, vormittags im Vortragssaal des Museums für Natur und Heimat, nachmittags im Restaurant «Kettenbrücke» in Aarau.

Beginn der Verhandlungen 09.40 Uhr.

1. Eröffnungswort des Präsidenten. Er teilt mit: 1. Daß die Verhandlungen auf deutsch und französisch geführt werden, als Dolmetscher amte der Verbandssekretär Louis Münch. 2. Daß das Protokoll durch den Registerführer Paul Hügin geführt werde. 3. Daß die Verhandlungen von 11.30 Uhr an bis nach Beendigung des Mittagessens unterbrochen werden. Die Regierung von Aarau habe uns zu einem Aperitif eingeladen, wofür er ihr den Dank ausspricht. Nachdem er Herrn Regierungsrat Dr. Siegrist, die Verbandsehrenmitglieder, die Träger der Ehrennadel, die Vertreter der Vapko und die Vertreter der neuen Sektion Glarus begrüßt hat, gibt er das Wort an Herrn Regierungsrat Dr. Siegrist, der die Pilzler willkommen heißt und der Tagung einen guten Verlauf wünscht. Der Präsident verdankt diese Worte, ebenso dankt er der Sektion Aarau und insbeson-