

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 56 (1978)

**Heft:** 11

**Artikel:** Briefe aus der Provence (VII)

**Autor:** Wagner, Ernst

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936851>

#### **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:** 22.02.2026

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

(237) Kleine weisse Schwäm / da der obertheil am Hütlein weiss war / und das ubrige daran bleichgelb unn röttlich mit unter / die Stengel waren zweyer Finger lang / auff einen faulen Holtz / im September umb den Wunderbrunnen. (Abb. 4.)

(210) Fungi pulverulenti, de quibus Lonicerus lib. 4. cap. 112. ubi vocat ovatos & Gallorum crepitus lupi, Germ Bubenfist. Circa fontem mirabilem adhuc fine Septembris vidi non dum in pulverum conversos, albos externè & internè: supra montem Horn in planicie vidi Octob. 15. magnos pugnum excedentes.

(237) Staubige Schwäm / von welchen Lonicerus schreibt / im 4. buch / Cap. 112. Da er sie Bubenfist nennet. Umb den Wunderbrunnen hab ich ihr noch gesehen / zu Endt des Septembris / die noch nicht zu Staube worden waren / sondern ausswendig unnd innwendig weiss. Auch hab ich ir gesehen auff der Ebene / ober auff dem Berge Horn / den 15. Octobris / welche gar gross / unnd grösser / als eine Faust waren.

*Über die Identität des hier zitierten Lonicerus konnte nichts in Erfahrung gebracht werden. Es ist jedoch eindeutig, dass Bauhin hier Boviste beschreibt. Die Übersetzung von «... ubi vocat ovatos & Gallorum crepitus lupi, Germ Bubenfist» ist nicht korrekt, der ursprüngliche Satz ist aber schon verwirrend, und der Übersetzer hat den ganzen ersten Teil weggelassen und nur übersetzt: «ubi vocat Germ. Bubenfist». Klar ist aber, dass Lonicerus mit «ovatos» die Eiform der Boviste beschreibt. Worauf der Satzteil «& Gallorum crepitus lupi» hinweist, ist mir unverständlich.*

Urs Eggli, Erlenbach

## Briefe aus der Provence (VII)

Ich wurde heute belehrt, dass es eigentlich «Briefe aus der Vaucluse» heißen müsste oder wenigstens «... aus der Haute-Provence». Weil dies aber bereits der siebte Brief ist, wird alles beim alten Namen bleiben.

In einer Pilzzeitschrift soll man über Pilze schreiben. Das hatte ich mir auch vorgenommen. In diesem Herbst sollte der Pilzreichtum, den wir vor einem Jahr hier erlebt hatten – leider einige Wochen zu spät – von Anfang an studiert werden. Die Zedernwälder des Luberon-Massivs und des Mont Ventoux boten sich dafür an. Auch die unmittelbare Umgebung unseres Domizils.

Wenige Schritte vor unserem einsamen Landhaus hatten wir eine stattliche Schar verschiedener «Agarici» gefunden. Die grosse Überraschung aber war das anschliessende Piniengehölz, in dem es von grossen gelbbraunen Pilzen wimmelte: «*Suillus granulatus*»; grosse, kleine, alte, junge. Eines hatten sie gemein: unsere Hände wurden tagelang nicht sauber. Romagnesi empfiehlt, den «*granulatus*» nur mit Handschuhen zu sammeln. Wie recht hat er!

In den ersten Tagen dieses Winteraufenthaltes kam ich ins Gespräch mit einem «viticulteur». Er fuhr Trauben und Tomaten für die Domäne an. Ich bewunderte seine Weintrauben – dick, blau und süß –, wir sprachen über Tomaten und natürlich über Pilze. Er berichtete von seinem jungen Trüffelhund und lud mich nach Beaumont ein: «Es wird wenige Trüffeln im Dezember geben ... diese Trockenheit ...» – «Und Pilze?» – Er breitete die Arme aus: «Rien du tout!»

Ich wollte es nicht glauben. Als ich jedoch nach langem Suchen nichts anderes fand als zwei, drei total vertrocknete, in der knochenharten Erde steckengebliebene Pilzmumien, musste ich ihm recht geben.

Also heute kein Pilzbericht! – Aber müssen es immer Pilze sein? Einmal sei von etwas anderem berichtet ...

Ein tiefblauer Himmel über mir. Nur eine einzige Wolke als Zierde. Der Mistral ist zahm und streichelt sanft die Pinien, die sich hart gegen den Himmel abzeichnen. Weniger als 40 Prozent Luftfeuchtigkeit ...

Nach meinem gewohnten Morgenspaziergang betrat ich die grosse Halle der Domäne «La Champaga». Ein betäubender Duft nach reifen Äpfeln, Birnen, Trauben, Reineclauden, Quitten, Feigen, Tomaten schlug mir entgegen. Der junge Graf, der Sohn unseres Gastgebers, hatte keine Zeit, mich zu begrüssen: er wog Kiste um Kiste voll goldgelber Äpfel ab. Seine Frau, Professor der englischen Sprache, etikettierte blitzschnell – tock-tock-tock – einen anderen Kistenberg. Zwei schwere Laster standen im Hof und wurden entladen, im Hintergrund rollten Äpfel über eine Sortiermaschine. Im Büro nebenan schlief der kleine Alexandre, ein acht Monate altes Gräflein, der Erbe der Domäne, selig am Daumen lutschend.

Es war ein erfreulicher Anblick! – Eigentlich hatte ich mir die junge französische Aristokratie anders vorgestellt. Hadernd mit ihrem Schicksal, das über die alten feudalen Lebensgewohnheiten hinweggeschritten war. Vielleicht schmollend im Winkel hockend oder auch demonstrierend ... heute demonstriert man überall, demonstrieren alle.

O nein ... sie lachten und arbeiteten. Ein junger Student, zwei Marokkaner, der alte Verwalter, zwei Frauen, ein Graf, eine Gräfin ... Was war da zu tun? Ich griff nach dem nächsten Etikett, nahm den Stempel zur Hand und arbeitete mit. Meine Frau machte sich als «Babysitter» nützlich.

Rings um unser Haus dehnen sich endlose Weinberge, teils auf Hügeln, teils in der Ebene. Unterbrochen von zwei- und dreifachen Reihen von Kirsch- und Aprikosenbäumen. Entlang der Wege Oliven, an denen man, wenn man näher hinsieht, die kleinen grünen Früchte entdecken kann. Es ist ein unbeschreiblicher Reichtum, der uns umgibt.

Reichtum? Oliven werden aus Marokko importiert, Trauben aus Italien, Spanien, Griechenland, Weine aus Tunis und Algier, Aprikosen und Pfirsiche – ich weiss nicht woher. Alles zu spottbilligen Preisen. So sagen es die Obst- und Weinbauern.

Um aus der Fülle des Landes – die Provence ist der Garten Frankreichs! – einen Gewinn zu erwirtschaften, bedarf es grossen Fleisses, Sachkenntnis und Organisation. Man sagt den Franzosen nach, sie könnten nicht organisieren, es bliebe alles in der Improvisation stecken. Das mag manchmal stimmen. So fand ich, dass hier dreimal, oft viermal in die tiefe Kniebeuge gegangen wurde, bis acht oder zehn Kistchen versandfertig waren. Ich hütete mich, die Arbeiten reformieren zu wollen. Es wäre Fliessbandarbeit geworden, vielleicht um einige Centimes billiger pro Kilogramm, aber sicher um vieles weniger fröhlich.

Die Arbeit des jungen Grafen Olivier, der mit wenigen Mitarbeitern die riesigen Weinberge betreut, besteht während eines halben Jahres unter anderem aus Einkauf und Versand der verschiedensten Früchte des Landes.

Ich nehme gern seine Einladung an, einen seiner Tagesabläufe mitzumachen.

5.30 Uhr: Der Wecker klingelt. – 6 Uhr: Die Sterne funkeln noch immer am pechschwarzen Himmel, Frankreich hat Sommerzeit. Die ersten Telefonate laufen ein, von überallher, Paris, Lyon, Toulouse ... Sie werden kurz bestätigt. Selten wird ein Blick auf die Mengen und Preise geworfen, die der Fernschreiber ausgespien hat. – 7 Uhr: Am Grossmarkt von Carpentras, 20 km entfernt. Der Mistral heult über den schier endlosen Reihen der Lastkraftwagen, die sauber ausgerichtet dastehen. – 7.30 Uhr: Ein Lautsprecher sagt den Beginn des Marktes an: Gemüse ... 7.40 Uhr: Tomaten ...

Ich habe mir das ganz anders vorgestellt: hektisch, etwa wie bei einer Versteigerung von Fischfängen. Aber nein ... wortlos stehen die Anbieter – 72 Wagen habe ich gezählt – vor ihren Tomaten. Einige wenige haben Kistchen vor sich hingestellt. Sie warten.

Olivier geht rasch durch die Reihe der Wagen, kehrt um, sieht sich das Angebot noch einmal an, bevor er einen kleinen Block aus der Tasche holt. Er schreibt Menge und Preis auf einen Zettel und tritt zu einem Wagen. Ein kurzes Gespräch, der Zettel wird übernommen. Das Geschäft ist gemacht. Kein ritueller Handschlag. Nichts von Romantik. Für mich ist es fast zu nüchtern.

7.50 Uhr: Melonen ... 8 Uhr: Blaue Trauben ... 8.10 Uhr: Helle Trauben ...

Während der erste Tomatenwagen abfährt, wiederholt sich der Gang durch die Reihe der Wagen. Geschäftig laufen die Einkäufer mit ihren Blocks von Wagen zu Wagen, bleiben manchmal stehen, mit einigen Worten oder auch wortlos wird der Auftragszettel getauscht. Und wieder fährt ein Wagen ab.

Vor einer Stunde waren 900 bis 1000 Tonnen Früchte angefahren worden: Auberginen – Blumenkohl – Bohnen – grüne und rote Paprika – Tomaten – Melonen – Quitten – Pflaumen – Feigen – Äpfel – Birnen – Weintrauben: 100 Wagen blaue, 125 blaue Muscat, 23 mit verschiedenen Sorten, dann 30 Wagen Gutedel und 8 Wagen verschiedene. Jetzt ist davon verkauft: Gemüse 50% – Bohnen 30% – Tomaten 50% – blaue Trauben 30% – helle Trauben 70%. Das alles wiederholt sich Tag für Tag.

Ausser in Carpentras werden ähnliche Grossmärkte abgehalten in Cavaillon (1500 Tonnen), in Châteaurenard (100 Tonnen). Insgesamt sind das 3500 Tonnen, die täglich angeboten werden.

Vom Mistral gebeutelt und durchfroren, muss ich mich in der warmen Halle mit einem «café noir» stärken. Und schon geht es zurück zur Domäne ...

Es wird telefoniert, der Fernschreiber bringt Zwischenaufräge. Der erste Lastkraftwagen trifft ein. Die Arbeit läuft. – Ein kurzes Mittagessen.

Dann werden wieder Trauben abgeladen, gewogen, umetikettiert, verteilt ... Tomaten ... Äpfel ... Feigen ... Es herrscht betriebsame Eile: Um 18 Uhr stehen die Speditionswagen vor dem Tor, um die Frachten etwa nach Paris zu übernehmen. Um 6 Uhr morgens kann dort der Einzelhändler seinen Tagesbedarf decken, und um 8 Uhr liegt das Angebot frischer Trauben aus der Provence in den Schaufenstern und in den grossen Kaufhäusern. Vierundzwanzig Stunden nach der Bestellung! Hut ab vor dieser täglichen Leistung!

Es war ein aufregender Tag. Was dann noch für mich heraussprang? Entsetzt hatte ich mir angesehen, wie weiche, aussortierte Tomaten fortgeworfen werden sollten. Ich packte mir ein Kistchen voll. Ob ich auch Äpfel haben wolle? Natürlich. Und vielleicht auch eine Kiste Weintrauben ...? Die muss ich allerdings bezahlen, zum Grosshandelspreis ...

Meine Frau hat als Dank einen riesigen Apfelkuchen gebacken. Die junge Frau Oliviers hat dafür keine Zeit, sie muss tiefe Kniebeugen machen und etikettieren ... Tag für Tag ...

Ernst Wagner, «La Champaga»

## Auf nach Hornberg ...

Es ist erstaunlich, wie sich eine biedere Ausstellung von Pilzmodellen im Laufe weniger Jahre verändern kann: ich spreche von der Schwarzwälder Pilzlehrschau in Hornberg. Ich hatte vor sieben Jahren – vielleicht sind es schon acht Jahre her – Gelegenheit, bei der Umstellung dabei zusein. Ich lernte damals Frau Dähncke kennen, die Leiterin der Lehrschau, ich war ihr erster «Kunde» ...

Die Pilzmodelle sind geblieben, in Vitrinen an die Wände gerückt. Sie bieten sich dort vorteilhaft den täglichen Besuchern an. In der Mitte des grossen Raumes stehen Tische, die zusammengezogen werden können, um die gesammelten (oder auch mitgebrachten) Pilze aufzunehmen. An jedem Nachmittag werden diese durchgesehen, geordnet und bestimmt. So entstehen immer neue Pilzausstellungen, umrahmt von gelegentlich hitzigen Debatten. Man greift zum «Moser», als letzte Instanz wird nach Frau Dähncke gerufen ...

In diesem Jahr enthielten die Einladungen nach Hornberg einige Neuerungen, die wert sind, besprochen zu werden.