Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 58 (1980)
Heft: 1

Artikel: Briefe aus der Provence (IX)
Autor: Wagner, Ernst
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-937262

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: 10.12.2025

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

Briefe aus der Provence (IX)

Ich habe eine Reihe von Freunden in der Schweiz und in Deutschland, mit denen ich – meist sehr einseitig – nur durch meine bescheidenen Berichte in der Pilzzeitung in Verbindung stehe. Es freut mich aber, wenn ich einige wenige Ratschläge geben kann, wie man zum Beispiel zu einer «chasse aux truffes» (zu einer Trüffelsuche mit Hunden) kommt oder wie in einem Falle, wie man sich in der Vaucluse zurechtfinden kann, ohne ein Wort französisch zu sprechen.
Seit über anderthalb Monaten sind wir wieder in unserem Winterquartier, in «La Champaga». Wir trafen ein, als es nach monatelanger Trockenheit sintflutartig zu regnen begann. Zum Glück nur drei Tage und drei Nächte lang! Dann änderte sich, wie oft erlebt, das Wetter schlagartig. Die provenzalische Sonne erschien, und es wurde trotz gelegentlichem Mistral angenehm warm. Die Waldbrände, die in der Côte d'Azur während der Trockenheit verheerend gewütet hatten, haben die Vaucluse nicht erreicht. Gelegentliche kleinere Brände konnten rasch gelöscht werden. Auch um unser Landhaus, das mitten zwischen Pinienwäldern liegt, hat die Angst vor Waldbränden ihre Spuren hinterlassen: ringsum sind schöne alte Pinien der Axt zum Opfer gefallen, um einen Schutzgürtel um das Haus zu legen. Ob es allerdings bei tobendem Mistral etwas genützt hätte? Ich bezweifle es.
Etwa eine Woche nach dem erlösenden Regen erlebten wir ein mykologisches Wunder: Tausende und Tausende von Pilzen standen zwischen den Pinien. Anders als im Vorjahr. Trotz Trockenheit und einiger Regentage hatte ich nur einige Pilzmumien gefunden, bereits in der Erde vertrocknet.
Man musste aufpassen, sie nicht zu zertreten, so zahlreich standen die *Suillus granulatus* in Reih und Glied. Es war die gleiche typische Form, wie ich sie am Bodensee finde. Ausserdem aber auch eine andere Art oder Form: die gleichen gelblichen Tröpfchen beim jungen Pilz, die Hutfarbe jedoch wesentlich heller, fast von reinem Zitronengelb. Auch die Huthaut liess sich schwerer abziehen. Es waren die gleichen Stellen, an denen ich, am Fusse von Weisseichen, diese Pilze vor zwei Jahren gefunden hatte.
Die jungen kräftigen «granulés» ergaben schmackhafte Gerichte. Unangenehm ist, dass die Hände nach dem Sammeln tagelang schwarz bleiben und nur schwer zu reinigen sind. Einige Plastikhandschuhe – ich hatte es bei Romagnesi gelesen – machten das Sammeln zum Vergnügen!
Diese Pilzschwemme hielt etwas über eine Woche an. Immer neue junge Pilze stiessen hoch, während die alten eine Grösse von fast 20 cm erreichten. «Picassin» heissen sie im Volksmund. Sie werden nur von Feinschmeckern gegessen, die die klebrige Huthaut, die sie abziehen, in Kauf nehmen.
In lehmiger Erde und in lehmigem Kies neben dem Badebecken fand ich grosse Nester von *Agaricus bisporus,* herrlich im Geschmack, derb und ausgiebig. Im dichten Pinienwald stiess ich auf einen riesigen schneeweissen Pilz, ein Musterexemplar einer *Amanita ovoidea.* Nicht nur durch den Habitus unverkennbar. Sein Geruch, angeschnitten, zauberte bei geschlossenen Augen eine bretonische Meeresküste heran, mit Algen und Tang und Jod und feuchtem Sand. Ich habe ihn nicht gegessen, schon des Geruches wegen. Ob er sich beim Kochen verliert?
Wenige Tage später stiess ich, ausser auf noch eine *ovoidea,* auf eine typische *Amanita solitaria.* Ihr Ring fühlte sich an – wie soll ich es beschreiben? – sehr vergänglich und irgendwie fettigweich. Dichte Lamellen, weiss, mit einem leichten rosigen Schimmer. Auch ihn habe ich nicht gegessen. Habe ich richtig gehandelt?
Zwei Wochen später erhielt ich eine Einladung zu einer Pilzexkursion auf den Mont Ventoux. Verbunden mit einem «pique-nique». Ich bin gewohnt, beim Pilzesammeln langsam und genüsslich durch den Wald zu streifen. Hier war es anders: meine Freunde, gross und klein, jung und alt, rannten wie besessen durch den Wald, über Wege, die ausgetrockneten Bachbetten glichen,

und nur jene Pilze wurden gesammelt, die sich zufällig an den Wegrändern fanden. Ich muss bemerken, dass es sich nicht um zünftige Pilzler handelte, sondern um eine Gesellschaft, die weit mehr Wert auf das «Picknicken» legte. Das war allerdings in jeder Weise französisch. Und das will etwas heissen.
Am Abend hatte ich meinen Korb voll mit den «Petits gris», mit *Tricholoma terreum*. So wie es um «La Champaga» fast nur den *Suillus granulatus* gab, fanden sich am Südhang des Mont Ventoux fast nur die «grisettes». In der Eile des Wandern fand ich noch einige «Champignons des Cèdres», wie sie sie nannten; ich glaube *Tricholoma albo-brunneum* oder auch *striatum* (?). Es soll hier zwei Arten geben, die eine etwas bitter, die zweite wohlschmeckend. Meine waren leider alle bitter.
Für mich war der Fund eines grossen *Omphalotus olearius* eine Premiere. Dass man bei dem Licht seiner Lamellen die Zeitung lesen kann (im Dunkeln, versteht sich), finde ich etwas übertrieben.
Eine Woche später fand ich in fast allen Spezereihandlungen ausser den «Petits gris» noch *Cantarellus tubaeformis,* und etwas früher *Lactarius deliciosus*. Ich selbst habe keine gefunden.
Ende November stiess ich noch auf einige *Coprinus comatus* und sogar noch auf *Agaricus bisporus*. Die grosse Schwemme der «Cèpes jaunes des Pins» – des *Suillus granulatus* – ist vorbei.
Dafür bietet die Vaucluse noch andere Merkwürdigkeiten, die erwähnenswert sind. Hier in der Umgebung von «Le Barroux» sollen die schmackhaftesten Oliven gedeihen. Ich besuchte heute eine alte Ölmühle, 250 Jahre alt, mit Maschinen und Pressen, die ins Museum gehören. Nur die Filterpresse war modern. Sonst wurde in gleicher Weise wie 1750 gepresst. Ein Kunde berichtete, dass diese alte Art die modernen Pressen in bezug auf Geschmack weit übertreffe. Seit mehr als zwanzig Jahren bringt er von weither seine Oliven in diese alte Mühle.
Neben dieser alten Ölmühle verlebten wir die Weihnachtstage, in einer «Gîte de France: L'Olivette». Ich habe dort ein Glas des vorzüglichen Rotweins der Domäne «La Champaga» auf das Wohl aller Pilzler geleert. Meine Frau zog den weltbekannten Muscat de «Beaumes-de-Venise» vor. Prosit!

Ernst Wagner, Gaienhofen / La Champaga

Geschäftsleitung Comité directeur

Antrag der Geschäftsleitung für die Delegiertenversammlung 1980

Auf Grund der Teuerungsanpassung von zirka 5% der Druckkosten unserer Zeitschrift beantragt der Verbandsvorstand, den Jahresbetrag für 1980 folgendermassen zu erhöhen:

Mitglieder der Sektionen (mit Zeitschrift)	Fr. 13.– (+ 1.–)
Doppelmitglieder (ohne Zeitschrift)	Fr. 1.50
Einzelmitglieder des Verbandes in der Schweiz	Fr. 17.– (+ 1.–)
Einzelmitglieder im Ausland	Fr. 21.– (+ 1.–)

Proposition du comité directeur à l'assemblée des délégués 1980

En raison de l'adaptation d'environ 5% des frais d'impression de notre bulletin, le comité directeur propose de modifier les cotisations pour 1980 de la manière suivante:

Membre (avec bulletin)	Fr. 13.– (+ 1.–)
Membre (sans bulletin)	Fr. 1.50
Membre individuel en Suisse	Fr. 17.– (+ 1.–)
Membre individuel à l'étranger	Fr. 21.– (+ 1.–)