

Geschichten und Anekdoten rund um die Pilzkontrolle (5) : über Morchelglück und die Verwandlungskünste des Märzellerlings = Morilles bienvenues et "Marjolus" qui changent de costume

Autor(en): **Andrist, Margrit**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **79 (2001)**

Heft 2

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935738>

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.



Über Morchelglück und die Verwandlungskünste des Märzellerlings

Margrit Andrist

Bisikonerstr. 1, 8307 Effretikon

Vor ein paar Jahren, im Frühling, bekam ich einen Anruf. Ein Mann war am Apparat: «Ich habe Pilze gefunden und kenne sie nicht, ich bin nämlich kein Pilzsammler. Seit ein paar Tagen komme ich immer auf dem Weg zur Arbeit daran vorbei. Bis jetzt hat sie niemand gesehen oder gepflückt. Nun habe ich sie geerntet, denn sie sehen ähnlich aus wie die Pilze in der Morchelsauce, die ich manchmal im Restaurant esse. Die Hüte haben so Kammern...» Ich unterbrach ihn und antwortete, ich könne keine Telefonkontrolle durchführen, ich müsse die Pilze sehen. Er kam zu mir nach Hause und hatte einen Korb voller Spitzmorcheln, *Morchella elata*, die er im Hackholz in der Parkanlage direkt vor dem Geschäft, in dem er arbeitet, gefunden hatte. So ein Glückspilz! Der Mann zeigte sich hochofrenut. Mit Recht denke ich, denn alltäglich ist es ja nicht, dass einem auf dem Weg zur Arbeit die Morcheln fast in den Schoss fallen.

Ein anderes Mal, es ist schon geraume Zeit her, rief mich wiederum im Frühling ein Mann an und sagte ziemlich forsch: «Ich habe Märzellerlinge, *Hygrophorus marzuolus*, gefunden, die kann man ja, soviel ich weiss, nicht verwechseln!» Nun, dem konnte ich natürlich nicht einfach beipflichten. Auch er wollte mir am Telefon die Pilze beschreiben, also eine Ferndiagnose haben. Das musste ich selbstverständlich entschieden ablehnen. Ich schlug ihm vor, mir die Pilze zur Kontrolle vorbeizubringen. Nun war er gekränkt: «So genau muss ich es gar nicht wissen, im Frühling wachsen ja sowieso keine giftigen Pilze, das weiss ich von meinem Vater – und der war schliesslich ein guter Pilzkenner.»

Ich erwiderte, dass es im Frühling sehr wohl Giftpilze gäbe, zum Beispiel den Ziegelroten Risspilz, *Inocybe erubescens*, oder den Weissen Knollenblätterpilz, *Amanita verna*. Er wurde etwas leiser und wollte mir die Pilze nun doch zur Kontrolle vorbeibringen, obwohl er sich den Weg und die Kilometer eigentlich hatte ersparen wollen, wie er bemerkte.

Ich wartete gespannt auf seine Ankunft, denn ich selber hatte noch nie Märzellerlinge gefunden. Im Verein bekomme ich sie fast jedes Jahr zu sehen. Mein Pilzlerkollege W. M. hat da so seine geheimen Fundorte, und ich konnte schon Exemplare zum Fotografieren mit nach Hause nehmen. Nun, er kam, schüttete seine Papiertüte auf dem Tisch aus und präsentierte mir stolz seine «Märzellerlinge». Es waren jedoch nur alte, halb vergammelte Mairitterlinge, *Calocybe gambosa*. Ich klärte ihn darüber auf, und er antwortete: «Also bin ich doch zu spät!» Ich verstand nicht und schaute ihn fragend an. Er erklärte mir: «Ja, mit dem Märzellerling ist das folgendermassen: Der bildet so alle vier Wochen wieder neue Fruchtkörper. Er sieht zwar immer ein wenig

anders aus, aber doch ähnlich und hat einfach jeden Monat einen anderen Namen. Es ist jedoch immer derselbe Pilz. Haben Sie das nicht gewusst?», fragte er fast vorwurfsvoll. Ich verneinte und fragte, woher er das denn wisse. «Von meinem Vater habe ich ein altes Buch, darin habe ich das gelesen, es ist übrigens ein ganz interessantes Buch», antwortete er. Ich war natürlich sehr begierig, dieses Buch auch einmal zu studieren. Leider wusste er weder den Titel noch den Autor. Er hatte auch keine Lust zu Hause nachzusehen, und überhaupt wisse er im Moment sowieso nicht, wo suchen.

Er wirkte etwas verärgert, da er merkte, dass ich seine Theorie anzweifelte. Ich erwähnte, dass ich auch ein altes, interessantes Buch hätte, und zwar den «Vademecum für Pilzfreunde» von Pfarrer Adalbert Ricken aus dem Jahr 1918, laut dem man nach Ablösen der Huthaut den Pantherpilz, *Amanita pantherina*, essen könne. Völlig eingeschnappt war er dann aber, als ich ihm seine alten, schon etwas stinkenden Mairitterlinge zu Speisezwecken nicht freigeben wollte.

Verärgert verabschiedete er sich, vor sich hin brummend, dass er jetzt nur Zeit und Kilometergeld vergeudet hätte – und nicht einmal ein paar Pilze für die Pfanne seien ihm geblieben.

Ja, auch wenn der Märzellerling jeden Monat in eine neue Haut schlüpfen und so im Mai als Mairitterling erscheinen könnte, frisch und knackig sollte er für Speisezwecke dennoch sein!

Morilles bienvenues et «Marjulus» qui changent de costume

Margrit Andrist

Bisikonstrasse 1, 8307 Effretikon

Un printemps, il y a quelques années, on m'appelle au téléphone. Un homme me raconte: «J'ai trouvé des champignons; je ne les connais pas, car je ne suis pas un champignonneur. Depuis quelques jours, je passais à côté d'eux en me rendant à mon travail. Jusqu'à aujourd'hui, personne ne les a vus ni ne les a cueillis. Je viens de les ramasser, parce qu'ils ressemblent à ceux que je trouve parfois en sauce au restaurant. Les chapeaux présentent des alvéoles...» J'interromps mon correspondant et lui dis que je ne peux pas faire un contrôle par téléphone et que je dois voir les champignons. L'homme est alors venu à mon domicile avec un panier rempli de morilles pointues, *Morchella elata*, qu'il avait trouvées parmi des copeaux de bois, dans un parc situé tout près de l'entreprise où il travaille. Veinard! La joie rayonnait sur son visage. Il y a de quoi, pensai-je, car il n'est pas courant de trouver ainsi un lot de morilles sur le chemin de son travail, comme une manne tombée du ciel.

Une autre fois, il y a déjà longtemps, c'est encore un homme qui m'a appelé en m'a dit, sur un ton plutôt rude: «J'ai trouvé des hygrophores de mars, *Hygrophorus marzuolus*; à ma connaissance, on ne peut pas les confondre!» Bien sûr, je ne pouvais pas être du même avis. Lui aussi voulait me décrire sa récolte au téléphone et obtenir de moi une détermination à distance. Évidemment, j'ai résolument refusé sa proposition et je lui offris de m'apporter les champignons au poste de contrôle. Il s'insurgea d'un ton blessé: «Je n'ai pas besoin d'en savoir davantage, puisqu'au printemps, de toute façon, il n'y a pas de champignons vénéneux, je le sais de mon père qui était un tout bon connaisseur.»

Je répliquai qu'on pouvait aussi au printemps trouver des champignons vénéneux, par exemple des inocybes rougissants, *Inocybe erubescens*, ou aussi des amanites printanières, *Amanita verna*. Le monsieur se calma un peu et décida de m'apporter tout de même ses champignons au poste de contrôle bien que, dit-il, il aurait préféré s'épargner un déplacement de quelques kilomètres.

J'attendis sa visite avec curiosité, car je n'avais moi-même pas encore trouvé des «marjulus»; j'en ai vu presque chaque année au stamm de ma société mycologique et même une fois, mon collègue W. M., qui ne révélait pas ses stations secrètes, m'en avait donné quelques exemplaires pour les photographier.



Hygrophorus marzuolus, Märzellerlinge, hygrophores de mars.

Mon bonhomme se présenta et vida fièrement sur la table le contenu d'un cornet en papier, c'est-à-dire ses prétendus hygrophores de mars. Mais ce n'était que de vieux exemplaires flétris de tricholomes de la St-Georges, *Calocybe gambosa*. Je le lui dis, et il répondit: «Alors, je suis vraiment arrivé trop tard!» Je ne comprenait pas ce qu'il voulait dire et je le regardais d'un œil interrogateur. Voici ce qu'il m'expliqua: «Voyez-vous, les <marjolus> apparaissent périodiquement à intervalles de quatre semaines. Leur aspect est un peu différent mais pourtant toujours ressemblant, et chaque mois ils ont un autre nom. Mais c'est toujours le même champignon. Vous ne saviez pas ças?» me demanda-t-il, et sa question sous-entendait un reproche. J'ignorais ce détail et lui demandai d'où il tenait cette information. «C'est dans un vieux livre de mon père que je l'ai lue, c'est un livre très intéressant», me répondit-il.

J'étais bien entendu curieuse d'étudier aussi cet ouvrage, mais le monsieur n'en connaissait ni le titre ni l'auteur. Il n'avait nulle envie de le chercher et d'ailleurs il ne savait pas au juste où il le trouverait.

Il se montra quelque peu fâché de remarquer que je mette sa théorie en doute. Il avait vu que j'avais aussi un livre, le «Vademecum» du curé Adalbert Ricken, de 1918, dans lequel, entre autres, il est écrit que l'amanite panthère, *Amanita pantherina*, serait comestible après avoir enlevé sa cuticule. Son mécontentement augmenta d'un cran lorsque je refusai de lui restituer ses vieux tricholomes un peu malodorants, marchandise avariée et impropre à la consommation.

Fort dépité il prit congé en maugréant qu'il avait perdu son temps et le coût de ses kilomètres, et cela sans même qu'on lui laisse ses champignons à cuisiner. Que des hygrophores de mars changent d'habit chaque mois et se transforment en tricholomes de la St-Georges, cela ne devrait au moins pas empêcher, lorsqu'ils sont frais et craquants, de les utiliser à des fins culinaires!

(Trad.: François Brunelli, 1950 Sion)