

La chasse aux Morilles ; Pilzsuchen

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **4 (1926)**

Heft 6

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.

H. W. Zaugg, Burgdorf.

Pilze als Nahrungsmittel der Menschen.
Sammeln und verwerten der Pilze.
Verwechslungsmöglichkeiten zwischen
Speise- und Giftpilzen.
(Mit Lichtbildern)
Einführungskurs in die Pilzkunde.
(6 Vorträge)

Dr. F. Thellung, Winterthur.

Pilzvergiftungen und deren Verhütung.
(Auf Wunsch mit Projektionen.)

E. Nüesch, Amtl. Pilzkontrolleur, St. Gallen,

Essbare und giftige Pilze.
Unsere Waldschwämme.
Die holzerstörenden Pilze der Häuser.
Ist auch bereit Pilzexkursionen und
Pilzausstellungen in der Ostschweiz,

namentlich im Kanton St. Gallen zu
leiten.

F. Jeker, Buchhalter, Olten.

Zweck, Ziel und Arbeit in einem Verein
für Pilzkunde.
(An Samstag Abenden oder Sonn-
tagen in der Nähe von Olten.)

P. Vannaz, horticulteur, Fribourg.

Les Champignons à lamelle. La manière
de les connaître, leur classement,
les propriétés toxiques et culinai-
res, la comparaison avec des sortes
qui peuvent se confondre et la
manière de les récolter.

Les champignons à tubes, pores, etc.

La chasse aux Morilles

Les premières apparitions.

Quatre principes sont nécessaires pour
être ou devenir bon chasseur de cham-
pignons: savoir se lever matin, être bon
marcheur, être rusé pour dépister les
amateurs, savoir cacher aux regards in-
discrets le fruit de sa récolte.

Chaque poussée de champignons doit
être précédée d'un temps propice; c'est-
à-dire d'une période chaude ou tempérée
et pluvieuse, une deuxième période iden-
tique déterminera une sortie. La première
période est nécessaire pour la germina-
tion et le développement partiel du fruit
ou de la fleur qui se forme dans une
couche terrestre (ou d'autres matières)
plus ou moins superficielle; la deuxième
période de température propice est de
toute nécessité pour le développement du
cryptogame; le fruit ou plutôt la fleur
déchire, soulève la mince couche de terre
qui la recouvre et s'épanuit en quelques
heures. Pour certaines espèces quelques
jours sont nécessaires à leur développe-
ment, telle les pieds de moutons, les
chanterelles, les craterelles, les cornes
d'abondance, etc., sans rien enlever à la
fraîcheur et à la qualité de leur chair.
Les morilles qui apparaissent les premiè-
res soit de fin février (quelquefois plus
tôt) au milieu de mai sont les plus esti-
mées, les plus recherchées. Cependant, le

gros de la récolte se fait du début d'avril
au début de mai.

On peut dire sans erreur que morilles
et chanterelles sont les espèces qui se
récoltent pendant le plus long laps de
temps.

Les morilles comportent diverses va-
riétés, toutes comestibles.

Variétés principales.

La morille à pied ridé compte trois
variétés, reconnaissables surtout à leur
taille et couleur de chapeau, la plus pré-
coce de toutes les espèces, la morille à
pied ridé et chapeau fuligineux apparaît
dès le milieu de février; ses lieux pré-
férés sont la lisière intérieure des forêts
de frênes et cerisiers vierges sur terrains
silicieux bien exposés au soleil levant;
la rechercher aux abords direct du lierre
rampant et parmi les endroits un peu
rocailleux. Elle se rencontre aussi le long
des haies parsemées de lierre. Elle forme
souvent de nombreuses familles de cen-
taines de sujets. Un sol d'hiver bien
couvert de neige suivi d'un mois de fév-
rier pluvieux sont les conditions les plus
favorables à son développement.

La variété naine, à pied ridé chapeau
noir se rencontre de fin avril au milieu
de mai dans les mêmes forêts, sur même
terrain recouvert de sablon et terreau,
de même que dans les vergers aux abords

des cerisiers. Cette variété est beaucoup plus commune que la précédente. La variété géante peut atteindre plus de vingt centimètres de hauteur avec pied de trois centimètres de diamètre, chapeau presque noir. Elle croît de fin avril au milieu de mai, dans les mêmes forêts que les deux précédentes, de préférence auprès des cerisiers et bordures des noisetiers. Sur terrain silicieux bien recouvert de terreau et terre noire, très légère, de toute nécessité à son développement.

La morille conique à reflets verdâtres est plus capricieuse que toutes ses congénères; elle est appelée aussi morille turdère. Sa grandeur peut atteindre 25 à 30 centimètres. Sa poussée est des plus variables. La première apparition peut être au début d'avril ou seulement les premiers jours de mai. Tous les terrains aux abords directs de ruisseaux ou constamment arrosés d'eau tuffeuse, et boisés de frênes, sapins, hêtres, noisetiers, sont nécessaires à sa croissance. La chair est gris blanchâtre.

Le morillon.

La petite morille noire appelée aussi morillon, se rencontre dès la fin mars au milieu d'avril en plaine et sur les pentes du Jura. De 3 à 5 centimètres de hauteur, à chair blanche, elle est la plus savoureuse de toutes les variétés; elle s'apprête particulièrement à être séchée.

Les rives des cours d'eau de toutes dimensions, à sol silicieux recouvert de terreau ou légèrement sablonneux, boisés de frênes et cerisiers vierges, peupliers ou noisetiers, sont les endroits préférés de cette variété. Le pied du Jura ainsi que ses bas fonds exposés au soleil levant, recelant une certaine humidité persistante et boisés des essences forestières suivantes: fayard, sapins, noisetiers et frênes, nous la fournissent aussi en quantité appréciable. Les abords directs des sentiers et les replis de terrain doivent être scrutés avec grande attention en sens divers et lentement, cette espèce se confond avec un sol de même couleur ou de tous autres débris gisant à terre. Avant que la vue se soit familiarisée avec cette enchevêtrement de teintes presque uniformes, il est impossible à l'œil

de discerner une morille parmi les feuilles ou même à découvert.

L'espèce grise, qui apparaît peut après la noire sur même terrain mais plus à découvert est excellente pour sécher.

La conique noire.

La conique noire, assez rare en plaine, fait sa poussée peu après la petite noire. Beaucoup plus grande que celle-ci elle l'égale comme finesse de goût. De milieu d'avril au début de mai elle effectue sa sortie qui s'opère par intermittences. La morille noire conique trouvée à la montagne son véritable élément; les lisières de pâturages entourés de sapins la nourrissent; elle y fait souvent son apparition un mois avant ses congénères de la plaine, puis suit la fonte des neiges, de sorte qu'il n'est pas rare de la récolter au mois de juin sur les plâtures élevés. Elle est assez fréquente sur toutes les bordures de routes, chemins et sentiers des pentes du Jura, exposés au soleil levant. Les pentes des préalpes connaissent aussi sa silhouette.

La variété fuligineuse dont les nervures et alvéoles semblent être dorées sort de fin mars à fin avril; beaucoup plus grande et plus commune que la noire, elle croît sur les mêmes lieux que cette précédente.

Morilles jaunes (Esculenta).

La variété jaune tient compagnie au cerisier et au frêne, parfois dans les taillis garnis de jeunes noisetiers, elle ne dédaigne point les arbres fruitiers et est de ce fait assez commune dans les vergers auprès des cerisiers, pommiers et noyers. Les rives des cours d'eau recouvertes d'alluvions en sont aussi parsemées. Elle se rencontre même à la lisière des pâturages assez élevés. Est moins fine de goût que les espèces précédentes.

La morille ne croît jamais seule et a toujours des compagnes à ses côtés, il n'est même pas rare de trouver confondus en un seul bloc de 5 à 10 sujets réunis, surtout de la variété noire conique «conica» ou petite noire.

Les terrains qui ont vu naître cet excellent comestible le garderont pendant de nombreuses années et exactement aux mêmes emplacements, si celui-ci n'a pas été déboisé et labouré. Seule, pour

la morille de jardin, il est fait exception à cette règle, pour le compréhensible motif que les labours en détruisent le blanc et ces germes.

Les terrains habitués à ces végétaux, inférieurs et déboisés depuis deux ans sans avoir reçu aucun labour, représen-

tent des lieux de récoltes incomparables.

Les journées chaudes qui suivent de fortes pluies sont également des plus fructueuses. Il ne reste donc plus qu'à l'amateur qu'à suivre exactement ces instructions qui lui procureront le plaisir de récolter lui-même ce mets délicat.

Pilzsuchen.

Nun Hans und Grete, wie war es heute in der Schule? O der Lehrer hat uns heute einen Aufruf zum Pilzsuchen und einen Vortrag über dieselben gehalten! Besonders sollen wir Mutters Küchensettel durch Pilzsuchen erweitern. Ja kennt ihr denn die Pilze, die man ohne Schaden geniessen kann? fragte der Vater. Ja wir kennenschon viele, da ist der Eierschwamm, Otto nennt ihn Pfifferling, das ist der feine gelbe Schwamm, der wie Aprikosen riecht und so gut schmeckt. Der Lehrer sagt uns auch, dass es einen falschen Eierschwamm gebe, der aber ganz leicht zu unterscheiden ist, er ist ja schwächer gebaut, ohne Zacken, meist dunkler gefärbt und wächst ausserdem viel später im Herbst. Den Steinpilz kenne ich auch, Mutter trocknet sie ja immer, weil sie dann besonders gut sind, sie riechen frisch wie Nüsse. Ich kenne sie draussen sofort an ihrem grossen braunen Hut und an dem Stiel, der wie eine dicke, weisse oder bräunliche Keule aussieht, und innen ist das Fleisch immer schön weiss. Mutter wirft alle Pilze fort, die rötlich anlaufen. Doch kann man den Pilz mit ähnlichen giftigen verwechseln, da ist der Hexenpilz, den viele gar nicht unter die Giftpilze rechnen, aber schon seine Aehnlichkeit mit dem gefährlichen Satanspilz lässt es ratsam erscheinen, ihn stehen zu lassen. Er unterscheidet sich durch die Farbe des Stieles, die gelbrot ist und der Röhren, die im Gegensatz zu den grünlichen Röhren des Steinpilzes rote Färbung zeigen. Beim Anschneiden ist das Fleisch rötlich, dann rasch dunkelblau. Gefährlich ist es, dass dieser* Giftpilz genau wie der essbare einen nussähnlichen Geschmack hat. Bei Onkel Oberförster bekamen wir gute Pilze zu essen, es waren Champignons, doch diese haben einen ungemein giftigen Vetter, den

* Red.: Nach unserem Dafürhalten essbar.

Knollenblätterpilz. Beides sind Blätterpilze, haben einen flachgewölbten Hut und am Stiel eine *Manchette*, (Grete lachte und sagte: wie drollig! als wären die Pilze feine Herren!) ja sagte Hans, da muss man hauptsächlich auf die Blätter an der Unterseite der Hüte achten, die sind beim Giftpilz weiss, beim echten Champignon aber anfangs hellrosa, später dann chokoladebraun. Ausserdem läuft der Stiel beim Knollenblätterpilz unten in einen dicken kugeligen Wulst aus, der in einer häutigen Scheide steckt und für den Giftpilz bezeichnend ist. Und der gelbe Pilz, den wir im Walde immer köpfen, wenn wir ihn sehen, das ist der Schwefelkopf, der aber nicht mit unserm guten Suppenfreund, dem Stockpilz verwechselt werden darf. Von dem Giftling unterscheidet er sich durch die hellbraunen, dann rostbraunen Blätter, sowie durch seine Schüppchen und kleinen braunschwarzen Ring am Stiel. Aber erst der Fliegenpilz sagte Hans, wenn er auch giftig ist, «schön» ist er doch! Verwechseln kann man «den» überhaupt nicht! Grete meinte aber, lieber ist mir der «Lange», der fast wie ein Puppenschirm aussieht «Parasolpilz» heisst er, der Hut ist ganz schuppig und den Ring kann man auf und abschieben, er schmeckt sehr gut und ist uns ein Liebling als Gemüse! Ein getreuer Untertan ist auch der echte Reizker, der hervorragend seine Pflicht, gut zu schmecken, erfüllt! Der echte Reizker hat einen orangeroten Saft und wird an der Luft grünspanähnlich. Er hat auch einen Giftvetter — den Birkenreizker, dieser ist hellrosa und hat einen zottig behaarten Hutrand. Der gelbe Hahnenkamm oder Ziegenbart schrie «Grete» eilfertig hat auch einen* Giftvetter! er heisst Hörnling, er klebt an Wurzeln und Baumstämmen an, während der Hah-

*) Red.: Der Hörnling ist nicht giftig.

nenkamm wie sichs gehört, auf dem Boden wächst. Aber erst die Butterpilze sind gut meinte «Hans», nur haben sie so schmierige Hüte, die man abziehen muss, dann schmecken sie ähnlich wie Obst, sind als Gemüse, gebraten oder gebacken vorzüglich. Der Lehrer sagte, die Spitzmorchel sei aber noch vorzüglicher und könne man dieselbe sofort gebrauchen, während man ihre Freundin die Lorchel erst abbrühen müsse, beide sind sehr nützlich und lassen sich gut zum Trocknen verwenden. Bei Tante im Försterhause essen wir köstliche weisse Pilze, das Fleisch war wie ganz feiner Fisch, es waren Tintenschoppilze, diese haben auch einen Bruder, den echten grauen Tintling, aus dem man Schreibaft machen kann. Die Tintlinge kann man nur jung verwenden und zu kräftigen Brühen. Den Stoppelpilz dürfen wir auch nicht vergessen mit

dem kurzen dicken Stiel fast am Boden sagt er: na du Kleiner merke dir, dass ich nur jung am Besten schmecke! Der Pilz wächst gerne im Kreise, was man Hexenring nennt. Zum Schluss hatte Grete noch einen vergessenen entdeckt, er heisst: Brätling, den kann man auch roh essen, auch gebraten schmeckt er sehr gut!

Hans und Grete hatten ordentlich aufgepasst und konnten die Freunde hübst bei Namen nennen. Doch der Vortrag soll nicht blos für Hans und Grete sein, sondern auch für die übrige Jugend, damit sie die drolligen Gesellen da draussen, die so gut schmecken, besser kennen lernen und dann noch eine andere Freude bekommen, als blos köpfen und niederreten! Auch der Pilzverein würde es begrüßen, wenn dadurch später Mitglieder herangezogen würden!

E. F. Winterthur.

Der Champignon und seine Zucht.

Unter den vielen essbaren Pilzen nimmt der Champignon durch seine Feinheit im Geschmack, hohen Nährwert und vielseitigen Verwendung in der Küche eine besondere Stellung ein.

Man findet ihn wildwachsend im Freien, in Feld und Wald. Trotzdem er, dort gesammelt, in grossen Mengen in die Küche wandert, wird die Nachfrage hierdurch keineswegs gedeckt. Wir besitzen daher besonders in der Nähe grosser Städte umfangreiche Champignonzuchtanstalten, und haben in Friedenszeiten vor allem aus grosse Mengen dieses vortrefflichen Pilzes eingeführt. Die Champignonzucht kann, in Grossanlagen richtig betrieben, eine sehr gute Einnahmequelle bilden. Die Preise für gute Ware sind hoch, so dass der Pilz leider nicht, wie es sein sollte, als billiges und gesundes Volksnahrungsmittel Verwendung findet. Die im Freien wildwachsenden Champignons erscheinen nur in wenigen Sommermonaten; ihre Güte ist zudem oft nicht hervorragend, so dass ihr Auftreten gegenüber dem grossen Bedarf nicht sehr ins Gewicht fällt.

Die Aufzucht des Pilzes stellt gewisse Ansprüche an die Oertlichkeit, besonders aber an die Temperatur des Raumes, in

dem er gezogen wird. Im Sommer liebt er nicht zu feuchte Plätze unter Laubbäumen in Spargelanlagen, abgetragenen Frühbeetkästen, leeren Ställen und kühlen Kellerräumen. Im Winter kommen warme Keller, auch Stallungen, besonders angelegte Schwammhütten, auch Treibhäuser in Frage. In allen Räumen aber muss auf genügende Zufuhr von frischer Luft besonders geachtet werden. Die Temperatur darf nie unter 8 und nie über 18 Grad Reaumur sein. Ausserdem ist der Champignon sehr empfindlich gegen Nässe von oben und unten. Sehr wichtig für die Kultur ist die Beschaffenheit der Champignonbrut. Einige Zeilen werden uns darüber belehren, was unter dieser zu verstehen ist. Der Champignon vermehrt sich, wie alle Pilze, aus Sporen, die sich auf der Unterseite des Pilzhutes befinden; sie sind zuerst blassrosarot, später rotbraun und zuletzt fast schwarz. Diese Sporen sind staubfein und fallen nach dem Reifwerden zu Boden. Sie gehen indessen zum allergrössten Teile zu Grunde. Um keimfähig zu werden, müssen sie einen Weg durchmachen, zu dem sie in der Natur nur in den seltensten Fällen Gelegenheit finden.

(Fortsetzung folgt)