

Barbes de capucins = Ziegenbärte

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **61 (1983)**

Heft 3

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936735>

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.

Note de la Rédaction

A. Riva présente ici une révision critique d'une première partie du catalogue publié par C. Benzoni et concernant la Flore fongique du Tessin.

La Rédaction n'a pas estimé nécessaire de traduire ni de résumer ce texte en français ou en allemand.

Le lecteur qui ne maîtrise pas la langue italienne pourra au moins y lire les noms latins de ce catalogue, ce qui constitue en somme l'essentiel; des connaissances même sommaires de l'italien lui permettront, de plus, de comprendre les remarques critiques concernant certaines espèces intéressantes.

Barbes de capucins

A ma grande honte je dois le confesser: Je suis un mycophage! Je n'ai aucune circonstance atténuante à faire valoir, car ce n'est pas uniquement pour apaiser ma faim – bien que je souffre quelque peu de boulimie – que je consomme des chanterelles, des bolets, des morilles ou d'autres friandises de même essence. Une recette raffinée de champignons, c'est plutôt, pour mon palais, un véritable événement culinaire. Mon poulx s'accélère à la vue d'un potage savamment épicé de pholiottes changeantes. Je me souhaite «Joyeux Noël» quand je me mets à table devant le merveilleux parfum d'un plat de morilles.

Quelque part, je dois souffrir de maladie ou d'anormalité. Devrais-je consulter un psychiatre compétent? Mon admiration est illimitée pour certains connaisseurs scientifiques de champignons (lisez: Mycologues): la question «Ce champignon est-il comestible?» fait naître sur leur visage un sourire entendu tenté de lassitude. Généralement ils répondent qu'ils ne sont point des botanistes-gastronomes et qu'ils ignorent par conséquent la valeur culinaire de l'espèce en question. Ce qui les intéresse, eux, ce sont les spores lisses, pseudoamyloïdes et métachromatiques, ou encore l'arrangement palissadique des hyphes de la cuticule du chapeau. Et cela vous en met plein la vue, non? Cet ami Luc, un persifleur bien connu, à qui je confiais mes problèmes à la terrasse d'un café, opina que l'épouse de l'un de ces dédaigneux mycologues n'était qu'une cuisinière au pauvre talent et que, du reste, son mari souffrait d'un ulcère, de sorte que depuis des années il ne pouvait se nourrir que de riz au lait et de potage aux flocons d'avoine! ... Grâce soient rendues à ma tendre moitié: ses talents de cordon bleu ont transformé au cours des ans un époux plutôt filiforme en un Monsieur bien enveloppé. Mais passons ...

Je dois ajouter que mon épouse connaît elle-même assez bien les champignons: De mon panier rempli d'un mélange d'espèces comestibles, son œil infailible repère aussitôt tel exemplaire peu connu ou nouveau pour elle; elle l'extrait de ma cueillette et le destine aussitôt à la poubelle en marmonnant: «Ce champignon ne me dit rien qui vaille.» Mes protestations véhémentes sont vouées à l'échec. De propos délibéré elle écarte toute argumentation: comme contrôleur officiel local, je dois bien pourtant reconnaître les espèces comestibles et les espèces toxiques. «Ce que tu mets à la casserole des voisins, c'est ton affaire, mais ce que je mets sur notre table, c'est la mienne», m'a-t-elle dit récemment. J'avoue avoir été bouleversé, mais j'ai bien dû prendre sur moi ce vote de méfiance.

L'été dernier, je suis tombé sur une grosse poussée de Clavares dorées magnifiques. (Sur l'honneur, je jure qu'il ne s'agissait ni de Clavares pâles, ni de Clavares élégantes. Mon grand-père consommait aussi ces espèces, et même en grande quantité, sans en avoir jamais été incommodé!) Je vous laisse imaginer les arguments que j'ai dû développer pour convaincre ma bien-aimée de confectonner avec mes Clavares dorées une farce pour des Bouchées à la Reine!

Les Bouchées furent un régal divin. Je fus pourtant bien étonné de trouver dans la sauce au vin blanc deux morilles pointues et quelques chanterelles. Ma femme aurait-elle peut-être ...? Et bien oui!

Boletus

(Trad.: F. Brunelli)

Ziegenbärte

Zu meiner Schande muss ich gestehen: Ich esse Pilze! Mildernde Umstände kann ich keine geltend machen, denn ich verspeise Eierschwämme, Steinpilze, Morcheln und andere Leckerbissen nicht einfach, um den Hunger – und den habe ich fast immer – zu stillen. Nein, ein raffiniert zubereitetes Pilzgericht bedeutet für mich ein wahres kulinarisches Ereignis. Eine würzige Stockschwämmchensuppe lässt mein Herz höher schlagen. Vor einer Platte mit köstlich duftenden gefüllten Morcheln sitze ich mit einem Gefühl wie Weihnachten.

Ich muss wohl irgendwie krank oder abnormal sein. Ob mir wohl ein guter Psychiater helfen könnte? Wie bewundere ich gewisse wissenschaftlich interessierte Pilzkenner (sprich Mykologen), welche für die Frage «Ist dieser Pilz essbar?» nur ein müdes Lächeln übrig haben. Die Antwort lautet dann in der Regel, dass man eben kein Magenbotaniker sei und deshalb über den Wert dieses Pilzes nicht Bescheid wisse. Interessant sei aber die palisadenförmige Anordnung der Huthauthyphen und dass die glatten Sporen pseudoamyloid/metachromatisch wären. Eindrücklich, nicht? Freund Hans, dieser alte Spötter, hat zwar im «Kreuz» am Stammtisch behauptet, dass die Frau eines dieser Pilzverächter eine miserable Köchin sei und dass sich ihr Mann dank einem Magen geschwür seit Jahren lediglich von Milchreis und Haferschleimsuppe ernähren würde ... Da lob' ich mir meine angetraute Gattin. Ihre aussergewöhnlichen Kochkünste haben bewirkt, dass aus einem gertenschlanken Bräutigam im Laufe der Jahre ein eher rundlich wirkender Ehemann geworden ist. Aber lassen wir das ...

Zudem ist sie eine ganz passable Pilzkennerin. Zielsicher fischt sie aus dem grössten, mit Mischpilzen gefüllten Korb irgendeine wenig bekannte oder erstmals mitgebrachte Speisepilzart heraus, um ihre Beute mit den Worten «Diesem Pilz traue ich nicht» im Abfalleimer verschwinden zu lassen. Wütende Proteste sind zwecklos. Auch der Hinweis, dass ich als Ortspilzexperte sehr wohl zwischen essbaren und giftigen Pilzen zu unterscheiden wisse, wird geflissentlich überhört. «Was du den andern Leuten zum Essen freigibst, ist deine, und was bei uns in den Kochtopf kommt, ist meine Sache», hat sie mir unlängst erklärt. Erschüttert nahm ich dieses Misstrauensvotum zur Kenntnis.

Letzten Sommer entdeckte ich ein grosses Vorkommen von herrlichen Goldgelben Ziegenbärten. (Ich schwöre, es waren weder Bauchweh- noch Schöne Korallen. Mein Grossvater hat zwar auch diese in grossen Mengen verspeist, ohne dass sich jemals irgendwelche Beschwerden eingestellt hätten!) Nur der Himmel weiss, was es alles an Überredungskünsten brauchte, um meine Allerliebste zu bewegen, aus besagten Ziegenbärten eine Pastetenfüllung herzustellen.

Die Pasteten waren übrigens ein Gedicht. Zu meiner Verwunderung entdeckte ich in der Weissweinsauce zwei Spitzmorcheln und einige Eierpilze. Hat meine Frau vielleicht ... ? Sie hatte!

Boletus

Clavarienfrennde, die ihre ganz besonderen Funde an unseren Spezialisten, E. Schild, zu senden pfliegen, wollen bitte zur Kenntnis nehmen, dass dieser seinen Wohnort gewechselt hat. Seine neue Adresse lautet: Edwin Schild-Zamuner, Via Sile-Borgo Treviso, 31033 Castelfranco Veneto (Italien).
