

Die Zunge = Une langue

Autor(en): **Jäger, Hellmut**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **71 (1993)**

Heft 1

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936471>

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.

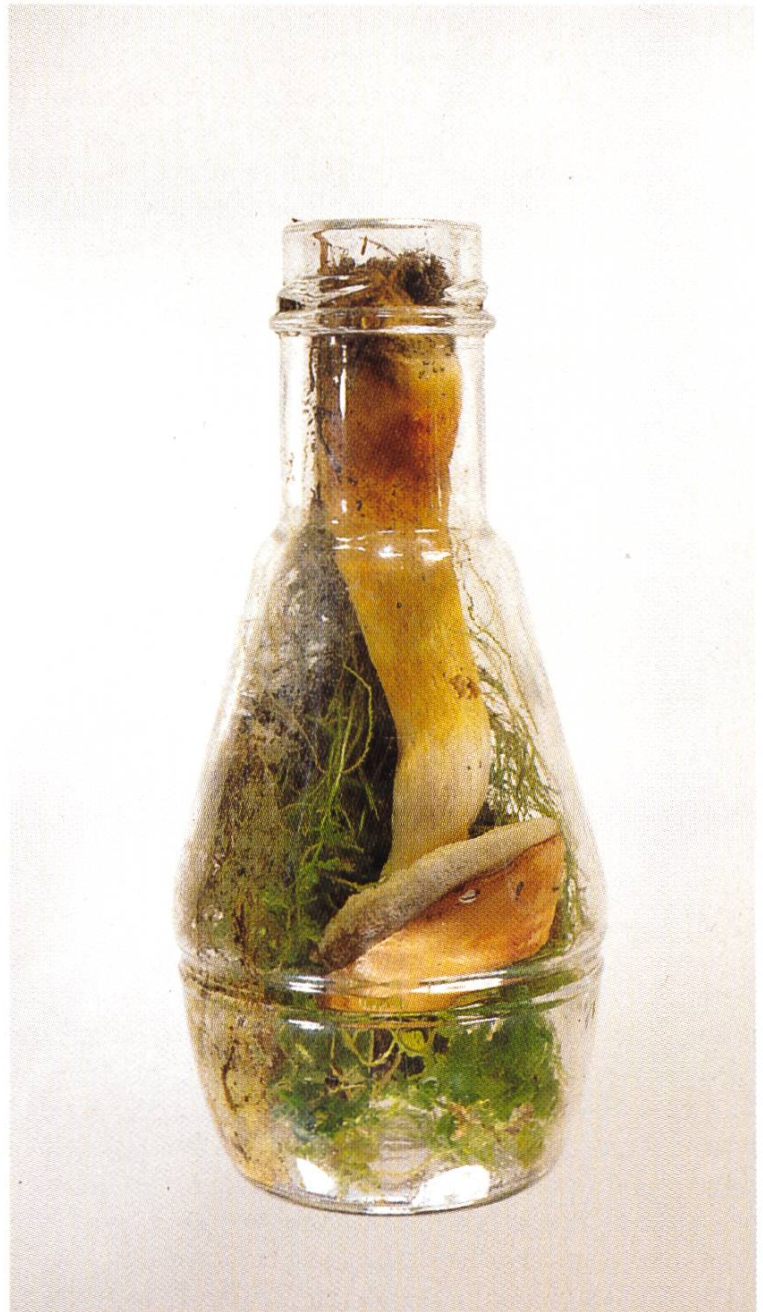
Pilzschutz einmal anders

«Me verwütschider ned!» dachte sich der Maronenröhrling im Schwarzwald und verkroch sich in eine Flasche, die zufällig in der Nähe lag. Dass er dann samt Flasche trotzdem geerntet wurde, ist wohl das Tragische aus der Sicht des Pilzes.

Die etwa 15×5 cm grosse Flasche muss schon länger am selben Ort gelegen haben, hat sich doch als «Begleitpflanze» ein Plattmoos (*Plagiothecium* sp.) in der Flasche heimisch eingerichtet, und Moos braucht für 15 cm Wuchs «etwas» länger als Pilze.

Der abgebildete (Flaschen)-Röhrling wurde von D. Graf, Zürich, im Schwarzwald gefunden und am 14. Oktober 1991 der Pilzkontrolle im Botanischen Garten Zürich vorgezeigt.

H. Gsell, Pilzkontrolleur
Foto: Fred Waldvogel



Protection des champignons: une solution inattendue

«Champignonneur, tu ne m'auras pas!» Je prête cette exclamation à un Bolet Cèpe de la Forêt Noire, qui avait trouvé abri dans une bouteille abandonnée là par négligence coupable. Malheureusement pour lui, il s'est trouvé un amateur pour la récolter avec son flacon protecteur.

La bouteille, d'environ 15×5 cm, devait se trouver depuis quelque temps à cet endroit, puisqu'une mousse conviviale (*Plagiothecium* sp.) garnissait son intérieur et ladite mousse, pour atteindre une taille de 15 cm, avait certes une longévité «un peu» supérieure à celle des champignons.

C'est D. Graf, de Zürich, qui découvrit en Forêt Noire ce «champignon-bouteille» et qui l'apporta le 14 octobre 1991 au contrôleur du Jardin Botanique de Zürich.

Traduction: F. Brunelli

H. Gsell, contrôleur officiel

Die Zunge

Die Pilzsaison in unseren Breiten währt – zumal für einen Pilzkontrolleur – nur eine relativ kurze Spanne. Die übrige Zeit muss man mit Erinnerungen überbrücken. Daraus eine kleine Geschichte: Eines Tages kommt ein verängstigter, augenrollender Italiener mit einem geheimnisvollen Taschen-

tuchwickel im Pilzkorb in die Kontrolle. Er bekreuzigt sich, ehe er spitzfingering den Zipfel des Tuches lüftet: nichtsahnend habe er im Wald «dieses» von einem Baumstamm geschnitten, erzählt er, immer noch abergläubisch erschauernd; aber das Ding habe geblutet und gezuckt. Gezuckt hat der Pilz natürlich nur in der Hand des Erschrockenen. Immerhin konnte ich den Mann soweit beruhigen, dass er nicht mehr fürchtete, der Rache des Teufels oder wessen auch immer, sicher zu sein. Nachdem ich dem Guten verschiedene Bilder von *Fistulina hepatica*, der Ochsenzunge, gezeigt hatte, mit denen er seinen «Fund» vergleichen konnte, brach sofort die Habgier des Sammlers durch, und er bedauerte ausserordentlich, dass er aus lauter Fluchtreaktion nicht darauf geachtet habe, wo er den aromatischen Pilz erjagt habe. (Die Ochsenzunge wächst nämlich viele Jahre am gleichen Ort, bis das Holz für diese Art erschöpft ist).

Der Pilz ist ein sehr saftiger, leicht verderblicher **Braunfäuleerreger**. Einmalig ist die Ausbildung seines Fruchtlagers. Anders als bei allen anderen Porlingen sind seine Röhren einzeln voneinander lösbar, macht man dies mit dem nötigen Fingerspitzengefühl. Schneidet man einen frischen Fruchtkörper (der wirklich in Form und Farbe einer Ochsenzunge gleicht) der Länge nach auf, so tritt aus den in Längsrichtung verlaufenden Saftbahnen «Blut» aus. Um aus dem frisch in Scheiben geschnittenen unansehnlichen Pilz eine Delikatesse zu machen, muss er in reichlich Wasser einige Male gespült und über Nacht noch gewässert werden. So wird die Gerbsäure, die er aus seinem Wirt, der Eiche oder der Edelkastanie aufgenommen hat, restlos entfernt, und die Pilzscheiben können gebraten oder gekocht werden. Mmh!

Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

Une langue

Dans nos régions, du moins pour un contrôleur officiel, la saison mycologique est relativement brève. Pour le reste de l'année, il ne reste qu'à remuer des souvenirs. C'est l'un d'entre eux que je veux évoquer ici.

Je reçois un jour un mycophage apeuré, roulant des yeux ronds, dans sa corbeille un mouchoir noué sur une chose mystérieuse. Après s'être signé (sic !), il dénoue du bout des doigts le mouchoir, découvrant l'objet de ses craintes: Il avait détaché au couteau «la chose» fixée à un tronc d'arbre et – c'est lui qui raconte, le regard encore inquiet – cette chose avait saigné et avait tressailli. Le tressaillement n'avait eu lieu, bien sûr, que dans les mains du mycophage épouvanté. J'ai facilement réussi à calmer mon client et à le convaincre qu'il n'avait à craindre la vengeance ni de Satan ni de quelque autre de ses acolytes.

Je lui montrai diverses images et photographies d'un Polypore bien connu, la Fistuline hépatique (*Fistulina hepatica*), images avec lesquelles il put comparer sa découverte, et alors le regard de mon client devint aussitôt bien avide et il se lamentait de n'avoir pas enregistré la station où avait poussé ce champignon aromatique, trop pressé de fuir le lieu où s'était produit le troublant phénomène. On sait en effet que la Fistuline réapparaît plusieurs années de suite sur la même station, jusqu'à destruction du support.

L'espèce est succulente, assez vite périssable, et elle provoque une **pourriture brune**. La disposition des tubes est unique dans le monde des Polypores: chez la Fistuline, en effet, les tubes sont indépendants les uns des autres, non soudés entre eux, ce qu'on peut aisément contrôler par la pression de l'ongle ou du bout des doigts. Le carpophore a vraiment l'aspect d'une langue (d'où le nom populaire «Langue de bœuf»), couleur et forme, et lorsqu'on le coupe longitudinalement, du «sang» s'écoule véritablement de ses pseudoveines. On peut en faire ses délices moyennant une préparation ad hoc: le couper en tranches, le rincer plusieurs fois à l'eau courante, le laisser tremper une nuit, de façon à éliminer le tannin emprunté à son hôte, chêne ou châtaignier; le frire ensuite – ou aussi l'étuver –: un régal!

Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

Traduction: F. Brunelli