

Rien n'est négligeable, pas même un fifrelin

Autor(en): **Jäger-Meyer, Hellmut**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **76 (1998)**

Heft 1

PDF erstellt am: **08.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936310>

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.

Microscopia: spore larmiformi-fusiforimi, a contenuto finemente granuloso, ialine al microscopio, cianofile, 18–20 (–22) x 7–7,5 µm;
basidi stretti e lungamente clavati, 70–80 x 8–10 µm, tetrasporici;
carne a struttura monomitica, ife più o meno parallele con giunti a fibbia, diametro fino a 15 µm, talvolta un po' giallastre.

Exsiccatum: J. S. n. 630 109 941.

Osservazioni

Quando si studia questo fungo, si è sorpresi di constatare che gli autori ne hanno fatto una varietà di *Macrotiophula fistulosa*. Le differenze con la specie-tipo sono pertanto ben chiare: grandezza molto maggiore (fino a 200–300 mm), spore nettamente più corte (12–16 µm), come pure i basidi (50–60 µm secondo Breitenbach e Kränzlin). Nell'opera «Champignons de Suisse 2», p. 340, una fotografia molto buona di *M. fistulosa* permette il confronto con la specie qui presentata. E. Schild, specialista di *Clavariaceae*, pensa che *contorta* sia una buona specie, opinione che condividiamo. Nella monografia *Clavaria*, di Corner, la descrizione corrisponde alla nostra, ma l'autore ne fa soltanto una varietà di *fistulosa*, arguendo che il nostro fungo non è frequente e che, di conseguenza, i criteri di differenziazione non sono abbastanza evidenti per farne una specie a parte.

Bibliografia: v. testo francese

Traduzione: Jürg Nigsch

Rien n'est négligeable, pas même un fifrelin¹

† Hellmut Jäger-Meyer

(trad.: F. Brunelli)

Tout le monde n'est pas conscient de la beauté des champignons. Innombrables sont les gens que réjouit la vue des fleurs de nos champs et de nos prairies où se reflète la chaude lumière du ciel. Relativement peu nombreux par contre sont les promeneurs sensibles au charme et à l'humble mais somptueuse beauté des champignons, dont la palette des formes et des couleurs est, tout autant que les flammes florales, une expression enchanteresse du monde végétal. Pour qui le champignon ne présente qu'un intérêt culinaire, il n'est pourtant pas toujours si simple de l'appréhender comme une forme d'expression de la nature.

Le champignon est un être enveloppé de mystère. Un grand nombre de ses espèces sont inconnues pour la majorité des amateurs de promenades en forêt. Il ne pousse pas à la manière des fleurs de nos champs, ni comme les hampes des graminées, qui se balancent au vent. Il est immobile, il est gras et obèse, il est souvent bulbeux et tout de même corpulent. La fleur qui danse et l'herbe qui tanguent chantent dans le vent, pas le champignon. Il est muet, il médite, il parasite. Son royaume préférentiel est le silence des bois, le crépuscule au pied des troncs, la lumière tamisée du soleil forestier, le calme absolu sous les buissons ombragés.

Petit nain, petit gnome, il est solitaire dans la forêt. Il a un gros ventre, une grosse tête ou un chapeau de travers sous lequel il se dissimule. Pauvre petit diable, il se cache humblement dans l'ombre faite par les rameaux tremblants des arbustes, il guigne, visage pâle, par les fentes des souches pourrissantes, il se répand en troupes blêmes et silencieuses dans le sous-bois, rôdant comme une armée fantomatique dans les taillis.

Pourtant, ces petits êtres insignifiants qui peuplent nos bois ne sont ni des fainéants ni des paresseux inutiles. Ils font un métier sérieux et important. Par le tissu souterrain de leur mycélium, en collaboration avec toute l'immense communauté des champignons microscopiques et des bactéries du sol, ils sont les gardiens et les protecteurs de la forêt. Sans «racines» fongiques (= mycélium), pas de racines forestières! Le lacis des filaments mycéliens se tisse activement, il

établit les liaisons qui nouent l'unité souterraine de la forêt, dans l'intimité mais avec efficacité. Les champignons décomposent cadavres et déchets et les transforment en composés nouveaux; ils accumulent l'azote extrait du bois mort et de la litière, puis ils le restituent à leurs grands frères érigés tout là-haut, à ces géants qui bruissent dans le vent, grâce à quoi la forêt peut survivre, rajeunir et se perpétuer.

¹ «Fifrelin» est la transcription en français du mot allemand «Pffifferling», qui signifie ... chanterelle. Qui me dira l'origine de l'expression «cela ne vaut pas un fifrelin» (= «es ist keinen Pffifferling wert»)? Selon mon beau-père, il a dû exister au Moyen-Âge une pièce de monnaie nommée «Pffifferling» et valant à peine 1 centime ... (N.d.t.)

Verkohlte Kartoffeln

Christian Klee

Raihaltenstrasse 57, 8912 Obfelden

Im Säuliamt, Herbst, kalt und trübe. Das Laub bedeckt schon bald den ganzen Waldboden; also höchste Zeit, um wie jedes Jahr an meinem Totentrompetenplatz einige der wohlschmeckenden Pilzchen zu sammeln. Ich finde nichts. Noch schnell zwischen dem moosbedeckten Wurzelstock der grossen Buche gesucht, der hat mich schliesslich noch nie enttäuscht. Tatsächlich, da ist auch schon ein kümmerliches Häufchen Trompetchen auszumachen, weisslich überhaucht, wie leicht angeschimmelt. Ich picke mir die paar schönsten heraus, und weiter geht's. Nach knapp einer Stunde – die Augen schon fast mit dem Boden verschmolzen wegen der vielen Blätter und den immer kleiner werdenden Trompetchen – verlässt mich der Ehrgeiz und ich mache mich auf den Heimweg.

Ich komme an der alten Feuerstelle vorbei, sehe zwei, drei verbrannte Kartoffeln zwischen dem Buchen- und Eichenlaub liegen. Ich gehe weiter. – War da nicht eine der verkohlten Kartoffeln in der geschwärzten Erde halb eingegraben? Wie kann das passiert sein? Ich drehe mich also nochmals um, betrachte den Boden genauer. Da scheint doch etwas nicht zu stimmen. Endlich raffte ich mich dazu auf, mich heute noch ein letztes Mal zu bücken. Ich hebe die zwei Kartoffeln auf, die dritte, etwas eingegrabene, lässt sich gut aus der Erde lösen. Russspuren sind an meinen Fingern keine auszumachen. Und dann dieser eigentümliche Geruch: süsslich, erdig, randenartig! Die gleichmässige, pyramidenförmig-warzige Oberflächenstruktur der drei Knollen lässt mich an Trüffeln denken. Aber so etwas gibt es ja nur in Italien und Frankreich. Ich vermute aber doch, dass es sich hier um etwas Besonderes handelt. Also auf zur nächsten Pilzkontrollstelle, die müssen es ja schliesslich wissen. Die schwarzen Knollen verströmen auf dem Beifahrersitz einen immer stärker werdenden penetranten, beinahe berausenden Duft.

1. Pilzkontrollstelle: Man schneidet eine Knolle auf: zum Vorschein kommt eine hirnartig verwundene, bräunlich-weiße Struktur. Es könnte sich also schon um Trüffeln handeln! Man habe aber dergleichen noch nie in Händen gehalten. Meine Nervosität steigt weiter an, beinahe auf ein unerträgliches Mass.

2. Pilzkontrollstelle: Doch, doch, das wird wohl eine Trüffel sein! Man möchte eine nach Zürich zur Bestimmung mitnehmen. – Eine Woche später trifft dann die frohe Botschaft per Post ein: *Tuber aestivum*, die Sommertrüffel!

Seither hat mich das Pilzfieber nicht mehr verlassen. Jedes Jahr hole ich mir an der selben Stelle einige der «verbrannten Kartoffeln», die, wie kleine schwarze Eisberge, nur wenig aus dem Boden ragen. Schon im Sommer kann man dort den eigentümlichen Duft wahrnehmen, indem man einige Zentimeter über der Erde den Boden beschnuppert. Trotzdem habe ich mich bisher noch nicht überwinden können, die Wälder auf allen Vieren zu durchstreifen.

Haben Sie auch schon Trüffeln gefunden? Dann teilen Sie uns doch bitte Ihre Erfahrungen mit. – Red.