

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 71 (1993)
Heft: 7

Artikel: Der Schirmling Parasol = Le parasol
Autor: Hotz, O.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936487>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

lames sont d'abord blanches mais elles rosissent légèrement avec l'âge (est-ce la raison de l'épithète «pudique»?). Le nom allemand «Kompost-Egerlingsschirmling» est très descriptif pour trois raisons: c'est une Lépiote («Schirmling» = «champignon-parapluie»), qui ressemble à une Psalliotte («Egerling») et qui vient en général sur terrains riches («Kompost»). A plusieurs occasions, j'ai pu voir apparaître ce champignon en très grandes troupes sur des terrains de football fraîchement aménagés et sur d'autres stations récemment engazonnées. Intéressante constatation: sa présence se raréfie sur ces stations d'année en année: je ne l'y ai jamais vu plus de trois ans de suite. Bien des amateurs, surpris par son apparition, ont eu quelques doutes et m'ont demandé s'il ne s'agissait pas d'une Psalliotte, ou même d'une Amanite (les deux sont à exclure: la sporée n'est pas noire [Psalliottes] et il n'y a pas de volve [Amanites]). Quelques autres espèces, plus rares, sont assez proches «parentes» de la Lépiote pudique.

J'en reste là pour aujourd'hui. Une prochaine fois j'ai l'intention de te présenter des «Lépiotes au sens strict», c'est à dire des représentants du genre *Lepiota*. En attendant, tu as le bonjour de

Tonton Marcel

Der Schirmling Parasol

Am südlichen Saum einer ausgedehnten Waldung wuchsen zwei junge Föhren. Ganz klein waren sie noch. Aber sie hatten einen guten Platz; hier war viel Licht und Sonne. So gediehen die Föhrenkinder prächtig, freuten sich ihres jungen Lebens und stritten sich selten.

Wenn die weite Wiese vor ihnen gemäht war, hatten sie den schönsten Ausblick:

Rehe zogen vorbei, Vögel pickten nach Würmern, Katzen hockten vor dem Mausloch, der Fuchs jagte ein Häschen. Hoch oben, in den grossen Bäumen klopfte der Specht, turnte das Eichhörnchen.

Dann gab es noch die seltsamen Zweibeiner, die auf stinkenden Ungeheuern durch die Wiese rasten. Dabei fielen Gras und leuchtende Blumen um, wurden aufgewirbelt und später, wenn sie so gut rochen, aufgeladen und weggefahren. Was mochten die tun mit all den toten Gräsern?

Manchmal stapften solche Zweibeiner dem Waldrand entlang und traten den Föhrenkindern auf ihre Ärmchen. Oder sie brachen ihrem Nachbarn, dem wolligen Schneeball, den schönsten Blütenarm ab. Von den süss duftenden Maiglöckchen war nicht eines stehen geblieben. Dafür liessen die Unholde einen Haufen Unrat zurück. Eine schreckliche Gesellschaft, diese Menschen!

Der Sommer ging leise zu Ende. Eines Morgens lag dicker Nebel über Wald und Wiese. Die zwei Bäumchen mochten sich kaum sehen, obwohl sie ganz nahe beisammen standen. Ihr Nadelkleid war kalt und nass; fröstelnd ersehnten sie die Sonne. Endlich durchbrach diese die grauen Schleier und beleuchtete einen kleinen, bräunlich runden Buckel, der sich zwischen den beiden wölbte.

«Was ist denn das?» fragte die eine Föhre. «Das könnte ein Pilz sein», meinte die andere, «er riecht so pilzig. Eine Frechheit, sich hierher zu setzen. Wie heisst du, Kleiner?»

Der aber blieb stumm. Er war ganz jung und konnte noch nicht reden.

Kühe kamen auf die Wiese und hielten Grasmahlzeit. Ein Bauersmann bestieg den nahen Birnbaum; schüttelte ihn, so dass die reifen Früchte ins Gras sprangen. Seine Kinder nahmen sie auf und warfen sie in grosse Körbe. Den ganzen Tag über war Betrieb auf der Wiese, so dass die Jungföhren den Eindringling zwischen ihnen vergassen.

Wie erschrakten sie am folgenden Morgen. Der Wicht war inzwischen hoch aufgeschossen, er überragte die Nadelbäumchen. Auf einem langen, schlanken Stiel sass eine rundliche Knolle.

«Unglaublich», sagte ein Föhrenkind, «lange schon stehen wir hier und bemühen uns, kräftig zu wachsen. Und so ein nichtswürdiger Pilzling schiesst in einer Nacht über uns hinaus. Solcher Größenwahn ist mir in meinem ganzen Leben ...»

«Halt dein ungewaschenes Maul, Grünrock», unterbrach ihn der Pilz, der nun schon sprechen konnte. «Was heisst nichtswürdiger Pilzling? Ich bin der Parasol, der König aller Schirmlinge. Parasol ist ein französisches Wort und heisst Sonnenschirm. Französische Namen sind vornehm!»

Die Föhren staunten ob den grossen Worten. Was «Französisch» sei, war ihnen unklar. Eine fragte: «Warum Sonnenschirm, ich kann da keinen Schirm sehen?»

«Geduld! Etwas Wärme noch, bald wird sich mein Kopf ausbreiten zu einem prachtvollen Schirm.» Wirklich, nach einigen Stunden Sonnenbestrahlung begann die Knolle sich zu entfalten. Tags darauf waren die Föhren überdacht von einem breiten Hut. Der hielt, nachdem sich die Morgennebel verzogen, die Sonnenwärme ab und verdeckte den Blick in den tiefblauen Herbsthimmel. Die Kinderchen jammerten: Eindringlich, Sonnendieb und Himmelsräuber schimpften sie den Pilz. Der lachte verächtlich und liess sich den schuppigen Schirm wärmen.

Einige Tage hielt er es so. Dann zog sich das Dach zusammen, der Kerl begann zu schrumpfen. Bald war er nur noch ein übelriechendes Häufchen. Die Föhrenkinder jubelten, jeden Sonnenstrahl genossen sie nun doppelt.

Doch nachts, in ihren Träumen, erscheint ihnen oft noch ein unverschämter Schirmling namens Parasol.

O. Hotz, Höschgasse 28, 8008 Zürich

Le Parasol

En lisière sud d'une vaste forêt, bien exposés au soleil et à la lumière, deux jeunes pins, bien courts encore, prospéraient bien, jouissaient pleinement de leur vie nouvelle et rarement se querellaient. Dans la prairie sans fin, verte et fleurie, des chevreuils broutaient, des oiseaux picoraient les vers de terre, un renard poursuivait un lièvre. Tout en haut, vers la cime des grands arbres, le pic-vert tambourinait et les écureuils agitaient leur queue empanachée.

Et puis un jour, des bipèdes étranges parcoururent la prairie, juchés sur des monstres bruyants et nauséabonds. Les hautes herbes et les fleurs éclatantes tombaient derrière les monstres; puis les bipèdes éparpillaient ces herbes coupées et plus tard, lorsqu'elles parfumaient l'atmosphère, ils chargèrent le tout sur des engins: que pouvaient-ils donc faire de ces herbes sèches?

D'autres bipèdes martelaient parfois la lisière, écrasant de leurs bottes les tout jeunes pins; ou bien ils arrachaient sans égards les plus belles fleurs des viornes voisines. Quant aux muguetts parfumés, il n'en restait plus un seul après leur passage. En échange, ces génies malfaisants laissaient derrière eux des monceaux d'immondices: La société des hommes était une vraie terreur!

L'été touchait à sa fin. Un matin, un brouillard épais recouvrait bois et prairies. A peine si les deux jeunes pins pouvaient se voir l'un l'autre, malgré leur voisinage. Ils avaient froid à leurs aiguilles et ils soupiraient après le soleil. Celui-ci transperça enfin la grisaille et ses rayons éclairèrent une petite butte brune et arrondie entre les deux pins.

«Qu'est-ce que c'est que ça?» demanda le plus petit des pins. Son compagnon lui dit: «C'est peut-être bien un champignon, en tout cas il en a l'odeur. Il a bien du culot de venir là, entre nous deux. Eh! Comment t'appelles-tu, gamin?»

Pas de réponse. Le champignon était si petit qu'il ne savait pas encore parler. Un autre spectacle se déroulait dans la prairie: des sonnaillles tenaient un concert, rythmant le repas d'un troupeau de vaches. Un paysan avait grimpé dans le poirier, secouait ses branches et les enfants rassemblaient dans de grands paniers les fruits mûrs tombés dans l'herbe grasse. Ce remue-ménage intéressait tant les jeunes pins qu'ils en oublièrent l'intrus sous la petite butte.

Une surprise les attendait au lever du jour: durant la nuit, la créature s'était dressée entre eux, plus haut que leurs tiges terminales; sur une longue tige élancée trônait une sorte de ballon ovale. «C'est incroyable, depuis le temps que nous sommes ici et que nous essayons de grandir, de devenir des pins vigoureux ... Et un champignon de rien du tout se permet de nous dépasser en une nuit! De ma vie je n'ai vu une telle folie des grandeurs ...»

«Ferme ta g...! minable pin vert», s'exclama le champignon, qui avait trouvé la parole. «Je ne suis pas un champignon de rien du tout, je suis le Parasol, le roi des Lépiotes. Le parasol, en bon français, sert à protéger des brûlants rayons du soleil».

Les jeunes pins n'étaient pas bien au clair sur ce que voulait dire «en bon français» et l'un d'eux demanda: «Parasol? Je ne vois pas de parasol à côté de moi!»

«Un peu de patience. Encore un peu de chaleur, et ma tête va s'épanouir en majestueuse forme de parasol».

Et de fait, quelques heures plus tard, le ballon ovale commença à s'étaler et le lendemain un large chapeau recouvrait la cime des jeunes pins. Une fois la brume matinale dissipée, ce chapeau les protégeait de sa chaleur et les empêchaient de voir le bleu profond du ciel d'automne. Ils se lamentaient, traitaient le champignon d'intrus indésirable, de voleur de ciel et de cache-soleil. Le Parasol souriait d'un air méprisant et faisait réchauffer ses écailles au soleil.

Cela dura quelques jours, puis l'intrus commença à se ratatiner, le chapeau s'effondra et il ne resta bientôt de lui qu'un petit tas puant. Les jeunes pins laissèrent éclater leur joie et apprécièrent doublement chaque rayon de soleil.

Pourtant, depuis lors, leur sommeil est souvent troublé en rêves où apparaît une insolente Lépiote nommée Parasol ...

O. Hotz, Höschgasse 28, 8008 Zürich (*Traduction*: F. Brunelli)

Ein Pilzrezept für die Küche: Currypilze mit Reis («Riz Casimir» mit Pilzen anstelle von Geschnetzeltem)

Wenn möglich sechs bis sieben Sorten kontrollierte Waldpilze (Zuchtchampignons eignen sich auch).

Für ein Kilo Pilze nehme ich etwa zwei dl Fleischbrühe. Pilze sauber putzen, mittelfein schiebeln, wenn nötig abbrühen, dann in Email- oder Chromstahlpfanne geben, mit der Fleischbrühe auf grosses Feuer setzen. Dazurühren: eine grosse Prise Curry, eine kleine Prise Paprika, eine noch kleinere Prise weissen Pfeffer und eine Spur Cayennepfeffer. Wenn möglich ein gehäufter Esslöffel Pilzpulver (Rehpilz, Stockschwämmchen oder Parasolstiel). Ein Teelöffel Maizena mit etwas Milch anrühren, mit dem Saft einer Knoblauchzehe mischen und beifügen. Eine Handvoll Walnuskerne grob hacken und zugeben. Sobald die Pilze gut durchgekocht sind, nur noch schwach köcherlen. Ganz wenig Kümmelpulver beugeben. Den Inhalt einer kleinen bis mittleren Büchse Ananas in kleine Würfel schneiden und erst zuletzt mitsamt dem Saft beugeben. Ananas soll nicht mehr mitkochen, nur noch heiss werden. Wer will, kann noch ein kleines Büschel ganz fein geschnittene Petersilie unter das Pilzgericht mischen.

Vor dem Servieren den grösseren Teil der Pilze unter den noch körnigen Reis mischen, den Rest darüber verteilen. (Salz nur im gekochten Reis!)

H. Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

Une recette de champignons Riz Casimir aux champignons

Dans cette recette, les champignons remplacent l'émincé de viande; les proportions sont calculées pour 1 kg de champignons frais, si possible 6 à 7 espèces de champignons sauvages, mais la recette vaut aussi avec des champignons de Paris.

Nettoyer soigneusement les champignons et les débiter en tranches de moyenne épaisseur. Après leur avoir fait rendre l'eau de végétation, les mettre dans une casserole émaillée avec environ 2 dl de bouillon de poulet. Cuire à grand feu en ajoutant une grosse prise de curry, une petite prise de paprika, un peu de poivre blanc et très peu de poivre de Cayenne. Si possible, compléter avec une cuiller à soupe bombée de champignons en poudre (Hydnes imbriqués, Pholiotés changeantes, Russules douces ou grandes Lépiotes). Délayer une cuiller à thé de Maizena dans un peu de lait, y ajouter une gousse d'ail écrasée; hacher grossièrement une poignée de cerneaux de noix; ajouter le tout à l'appareil. Dès que les champignons sont cuits – éventuellement mouiller d'un peu d'eau –, laisser mijoter doucement. Ajouter enfin très peu de cumin en poudre. Pour terminer, diminuer encore le feu, ajouter de l'ananas débité en petits cubes; ne plus laisser cuire, mais seulement chauffer. À votre goût, vous pouvez ajouter à la fin un petit bouquet de persil haché menu.

La plus grande partie de l'appareil est alors mélangé au riz créole – à ne saler qu'en fin de cuisson! –, le solde étant réparti par dessus dans le plat à servir.

H. Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

(*Traduction*: F. Brunelli)