Pilzexkursion in Österreich

Autor(en): **Rinner, Theodor**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **9 (1931)**

Heft 10

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934970

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Pilzexkursion in Österreich.

Von Theodor Rinner.

Pilzvereine sind hierzulande ein Unikum! Alle möglichen Vereine gibt es: Sport-, Trachten-, Schuhplattlervereine usw.; man könnte noch sehr viel aufzählen, aber Pilzvereine? «Ja, gibt's dös a?», wurde ich gefragt, als ich einige bekannte Pilzler auf die schweizerischen Pilzvereine aufmerksam machte. Ich versäumte nicht, sie über Zweck und Ziel der Pilzvereine aufzuklären. Nun, es nützte etwas, denn es dauerte nicht lange, so hatte ich eine Anzahl Pilzfreunde und solche, die es werden möchten, beisammen, und die erste Exkursion wurde bestimmt.

Ein vom prachtvollsten Wetter begünstigter Sonntag war es, als wir hinauswanderten gegen « Maria Plein », in die Gegend des « Grün Wald ». Bald waren wir aus der Stadtluft heraus und durften uns der gesunden, frischen Landluft erfreuen. Auf einmal hiess es «Halt »! Eine Tafel des dichterisch veranlagten Bauern am Anfange eines schmalen Wiesenweges ermahnte uns. Es hiess darauf:

« Lieber Leser, merk Dir das,
Geh auf dem Weg und nicht im Gras,
Damit man leicht und ohne Müh
Dich unterscheiden kann vom Vieh! »

Jetzt hiess es, im Gänsemarsch laufen, auf dem schmalen Fusspfad, durch die üppige, blumenreiche Wiese. Endlich kommen wir in den Wald hinein, in unser Pilzgebiet, das sich mehrere Stunden im Durchmesser ausdehnt. Reichlich wurde unsere Mühe belohnt, durch schöne, zum Teil recht interessante Ausbeute, fanden wir doch zirka 40 Sorten, und zwar Eierschwämme, diverse Täublinge, Honig-Ritterling, Wald- und Schafchampignon, Perlpilz, Mehlpilz (Mousseron), Brätling, Echter Reizker, Grosser Schirmling, Stockschwämmchen, Anis-Trichterling, Gelber Saftling, Samtfusskrämpling, Steinpilze, Hexenpilz, Bronzeröhrling, Goldröhrling, Semmelstoppelpilz, Schafporling, Gelbe Kraterelle, Totentrompete, diverse Ziegenbart-Arten, diverse Boviste, Schweinsohr, Krause Glucke (1 Kilo 300 g), Eichhase (750 g), Hexenei, Rotbrauner Gallertpilz. Von ungeniessbaren und giftigen seien erwähnt: Schwefelkopf, Grubiger Milchling, Speitäubling, Weisser Knollenblätterpilz und der sehr viel vorkommende Dickfussröhrling. Ausserdem fanden wir noch Lackporlinge, bunte Porlinge usw. Auch der Gallen-Stacheling wurde stellenweise in grosser Menge gefunden, welcher nach Michael III, 237 (Phaeódon amarescens) selten sein soll. Ein schönes Material für den Anfang unseres Pilzstudiums, auch war jeder Teilnehmer über sein Quantum sehr befriedigt.

Nun hiess es, an den Rückweg denken, denn der Durst machte sich schon ziemlich geltend. Beim Gasthaus « Grün Wald » wurde eingekehrt und ein kühler Trunk genommen. Da gab es erst recht viel noch über die Pilze und Pilzküche zu reden, und aufklärender Meinungsaustausch an Hand der mitgenommenen Pilzliteratur erweckte grosses Interesse. Auch der altbekannte, gesunde Pilzlerhumor fehlte nicht. Viele Erinnerungen an meine Pilzfreunde in der Schweiz wurden wieder wachgerufen. Ja, sogar die berühmte « Winterthurer Trüffel » wurde nicht vergessen, sie löste Lachsalven aus.

Der grösste Erfolg, der den Berichterstatter freut, ist jedoch der Anfang zur Gründung eines Pilzvereins in Salzburg, des ersten Vereins dieser Art in weiter Umgebung.

Interessieren dürfte noch, dass hier auf dem Markte bis jetzt nur Eierschwämme, Steinpilze, Brätlinge und Schweinsohr vorhanden waren. Ob andere nicht zugelassen werden, will ich mich bei Gelegenheit erkundigen. Die Steinpilze müssen auf dem Markte in grössere Stücke zerschnitten feilgeboten werden. Pilzscheine werden nach

Kontrolle keine verabfolgt, jedoch muss jeder Verkäufer oder Verkäuferin an ihrem Korb usw. einen deutlich lesbaren Zettel mit Namen und Wohnort anbringen. Auch über dessen Zweck werde ich mich erkundigen. Die hiesigen Pilzpreise dürften noch interessieren: Steinpilze, Kilo 2 Schilling 40 Groschen (Fr. 1.60); Schweinsohr, Kilo 2 Schilling (Franken 1.40); Eierschwämme und Brätling, Kilo 1 Schilling 60 Groschen (Fr. 1.12).

Küche.

Gebackene Champignonscroquettes. Man schneidet die gedünsteten frischen Champignons in kleine Würfel und gibt sie unter eine dicke Béchamelsauce (Mehlschweisse mit Milch), die man mit der Champignonsbrühe scharf eingekocht und mit einigen Eigelb abgezogen hat. Aus dieser Masse formt man Croquettes, paniert sie und bäckt sie in heissem Fett. *D.*

Champignons gefüllt und gebacken. Man dünstet die Champignons in etwas Butter, giesst sie ab, dreht die Stiele heraus, zerkleinert sie und verarbeitet sie mit gehackten Schalotten, etwas Tomatenpurée, gehackter Petersilie und Semmelkrume zu einer Fülle, mit der man die Köpfe hoch und rund füllt. Dann paniert man sie wie üblich und bäckt sie in heissem schwimmendem Fett oder Öl aus und serviert sie mit gebackener Petersilie oder Tomatensauce. *D.*

Fragekasten.

Französische Champignonzucht. Wäre vielleicht ein wertes Mitglied in der Lage, mir Auskunft zu erteilen, ob in der Ostschweiz eine Champignonzucht möglich und empfehlenswert wäre? Zum voraus verbindlichen Dank. J. Möslin, Haggenstr. 51, St. Gallen W.

Unterhaltungsecke und Humor.

Ein eifriger Pilzler hatte einen vorzüglichen Steinpilzplatz entdeckt, wo er schon verschiedene Male reiche Ernte gehalten hat. Eines Tages kommt er wieder dahin in Begleitung seines Kindes. Voller Enttäuschung sieht er aus der Ferne, dass bereits ein anderer da ist und sich herumsuchend eifrig bückt. In der Meinung, dass er um sein bis dahin sorgsam gehütetes Geheimnis gekommen sei, schickt er sein Kind um zu spionieren. Das Kind kommt zurück und erklärt, der Mann suche nur Tannenzapfen. W. H.

VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn P. Dannelet, Sachwalter, Burgdorf, zu melden.

AARAU

Jeden zweiten Montag des Monats Versammlung im «Falkenbräu», Pelzgasse.

BERN

Jeden Montag abend Pilzschau im Restaurant Viktoriahall, Effingerstrasse.

ST. GALLEN

Montag, 19. Oktober } **Versammlungen 20.15 Uhr**
» 16. November } im «Grünen Baum».

Solange Pilze noch zu finden sind: jeden Montag Zusammentreffen im Restaurant zum «Grünen Baum», 20.15 Uhr.