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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 13 (1935)

**Heft:** 9

**Rubrik:** Wir Herrenpilze, wir Hallimasche, wir Schnecklinge ... : Hausfrauen, hört zu!

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 03.07.2025

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

Fleisch blassorangerötlich mit eindringender Hut- und Stielfarbe, schmeckt sehr scharf. Geruch nicht unangenehm, beim Trocknen fast obstartig, schwach weissmilchend, im Alter fast milchlos, eher wässerig. Milch nicht verfärbend. Sporen länglichrund, rauh 6—7,5× 4—5 $\mu$. Fundzeit September bis November. Ich konnte nicht anders, als diesen Pilz, der dem «Falschen Reizker» nahe steht, als Lactarius cilicioides Fr. im Sinne Rickens bestimmen.

---

## Wir Herrenpilze, wir Hallimasche, wir Schnecklinge ...

### Hausfrauen, hört zu!

1. Als ich als mächtiger Herrenpilz im Walde stand, ahnte ich nicht, was aus mir noch werden sollte. Frühmorgens, fast war es noch finster, gingen bereits Männlein und Weiblein an mir vorüber. Ich duckte mich, so gut ich es vermochte. Eine bange Stunde mochte vergangen sein, da hörte ich einen Mann mit langem Barte sagen: « Is des a Prachtkerl!» Und schon packte er mich beim Genicke, drehte mich aus der Erde, dass mir Hören und Sehen verging, und zeigte mich seiner Begleiterin. « Da krieg'n ma gute Fleischlaberl », meinte diese. Böseste Vorahnungen stiegen in mir auf.

Stundenlang lag ich nun mit zahlreichen Schicksalsgenossen in einer Schachtel. Dass unsere Stimmung in dieser Lebenslage keine rosige war, könnt ihr euch denken. Es war bereits finster, als wir ans elektrische Licht gezerrt und über Nacht auf einen Teller gelegt wurden. Die lezte Nacht unseres kurzen Lebens.

Nach den furchtbarsten Träumen erwachten wir am nächsten Tage. Unweit von uns sass die Frau, die wir schon am Vortag im Walde kennengelernt hatten. Sie las in einem Buche. Ich äugte hinüber. Da stand: « Pilzlaibchen. Man nehme Pilze, zerkleinere sie...» Mir wurde gleich besser. Rascher als wir dachten, waren wir in ungezählte Teilchen zerlegt. In Wasser aufgedunsene Semmeln wurden fest gedrückt, Salz, Pfeffer, Petersilie, Semmelbrösel, ein Ei und etwas Mehl dazugegeben und mit uns vermengt. Zarte Frauenhände formten uns zu Laibchen. Ein Kleid aus Semmelbröseln vervollständigte unsere Aufmachung. Und die Hitze, als wir im Fette schmachten mussten — das muss man erlebt haben. So wurden aus uns richtige Pilzlaibchen.

« Lass mich, lass mich », sagte Herr Joseph Schwammerling zu seinem Freunde, als er mittags von der Arbeit nach Hause eilte, « heute krieg'n ma Pilzlaiberl; hoffentlich sind's meiner Göttergattin net misslungen. Servus.»

2. An einem Baumstrunke standen wir in grosser Zahl und freuten uns des Daseins. « Hallimasch », flötete eine Frauenstimme in nächster Nähe, und schon waren wir in einem Korbe.

Nach gut durchstandener Nacht harrten wir der kommenden Ereignisse. Optimisten, die wir waren — was konnte uns schon passieren?

Seelisch gebrochen, körperlich in hundert Stücke geschnitten, lagen wir zwei Stunden später auf einer Schüssel.

Frauenhände erzeugten kleinste Zwiebelteilchen, liessen sie in Butter anlaufen, gaben Paprika dazu und — o Schreck und Graus — schütteten uns in die brodelnde und zischende Masse. Wir wurden auch gesalzen und mussten einige Minuten dünsten. Reis kam dann noch dazu und etwas Wasser. Nach einer halben Stunde waren wir vollends mürbe gedünstet.

Sechs Kinder-, zwei Mutter- und zwei Vateraugen waren auf uns gerichtet, als der väterliche Mund sagte: « Kinder, so ein Hallimaschreisfleisch ist das gottvollste Essen

auf Erden. Zum Frühstück, zum Gabelfrühstück, zum Mittagmahl und zum Nachtmahl könnte man das essen. Also los.»

3. Wie euch, so erging es auch mir. « Ein Elfenbeinschneckling », sagte so ein Mann und steckte mich in eine Schachtel. Wie ich später erfuhr, war's ein « Schwammerlprofessor ». In einem Gasthause kramte er mich und meine Leidensgenossen aus und zeigte uns zahlreichen Zuschauern, die von einer Pilzgesellschaft gewesen sein sollen. Sogar so etwas gibt es schon — zu unserem Verderben. Denn, während früher viele Menschen überhaupt keine Pilze sammelten, andere nur Herrenpilze zum Mitnehmen für würdig fanden, sammeln diese Leute auch uns Schnecklinge, Ritterlinge, Täublinge und wie wir Linge alle heissen.

Vorerwähnter Herr Pilzprofessor zeigte also verschiedene essbare Pilze — so sagen die Menschen zu uns — und schenkte mich und zahlreiche meiner Kameraden einem Herrn. Von dem hörten wir nur, er wolle Pilzmarmelade machen. In seinem Heime sagte er zu seiner Frau: « Morgen machen wir davon einen Pilzextrakt.»

Und wirklich. Zuerst wurden wir zerkleinert, dann gekocht. Wir schwitzten und schwitzten, Saft über Saft quoll aus unseren Poren. Diesen Saft schüttete der Mann von Zeit zu Zeit in ein anderes Gefäss. Zuletzt wurden wir mit etwas Wasser noch scharf durchgekocht, und die entstandene Brühe wurde zum andern Safte geleert. Viel Salz kam dazu. Hierauf wurde der Saft gekocht, bis er so dick wie Sirup war. Gut verschlossen ruhten wir nun in Form von Pilzextrakt in Einsiedegläsern. Und wisst ihr auch, was im Kochbuch steht? (Nach Michael:)

« Zum Würzen der Suppe rechnet man eine Teelöffel voll für fünf Personen. Der Extrakt wird vor dem Beimischen in kochendes Wasser gequirlt und durchgeseiht. Auch für Saucen eine wohlschmeckende, kräftige Würze.»

4. Noch rascher war's mit mir zu Ende. Stolz überragte ich als stattlicher Schirmpilz die Umgebung. Da kam ein Herr, trat mit dem Fusse nach mir und sagte: « So an Schmarrn nehm' ich nicht.» « Aber, Ignaz », entgegnete die bessere Ehehälfte, « die Huberischen haben vorige Woche von den Parasolpilzen Schnitzel gemacht. Ich werd's auch probieren.» Sie schnitt meinen durch den Fusstritt verletzten Stiel ganz weg und verstaute mich in einer Dose.

Zu Hause angelangt, streute sie Salz auf meine Blätter. Mehlbad, Bad im Eisafte, Wälzen in Semmelbröseln — das war das Werk von Sekunden. Tropenhitze im Schmalzbad — und ich war ein echtes Wiener Schnitzerl geworden.

5. « Höher geht's nimmer », sagte ein etwas beleibter Herr, dem jedenfalls ein gutes Mahl viel galt, als er mich sah. « Da, nicht weit vom Wirtshaus, steht ein Eispilz. Wieder ein Grund mehr zum Einkehren. Der weisse Pilz da wird einen Salat abgeben, dass eure Augen lachen werden.» So endete mein nur allzu kurzes Leben.

*Johann Fenzl,*
Purkersdorf bei Wien.

---

## Ist Amanita ⟨Lepidella⟩ echinocephala Vitt. giftig?

Von Leo Schreier.

Im gleichen Terrain (Auenwäldchen längs der Emme), wo sich bei uns Amanita strobiliformis Vitt., der «Fransige Wulstling», vom Juni bis Oktober relativ häufig vorfindet, wird im Spätsommer und Herbst vereinzelt auch Amanita echinocephala Vitt., Stachelschuppiger Wulstling gefunden, ein Pilz, der mit dem erstgenannten oft sehr viel Ähnlichkeiten im Gesamthabitus, Stielform und Farbe aufweist. In Grenzfällen ist er oft nur durch