Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 21 (1943)
Heft: 12

Rubrik: Lorchelgeschichtchen

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: 02.07.2025

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

Pilzen. Auf diese Art zubereitet, bekommt er wie alle Milchlinge einen widerlichen, bitteren Geschmack und verdirbt das ganze Gericht. Nein, der Pfeffermilchling ist, wie übrigens alle Milchlinge, ein ausgesprochener Bratpilz. Nun, ich habe ihn auch gebraten, eine ganze Pfanne voll. Er war dennoch bitter, sehr bitter sogar. Meine Kollegen haben dieselbe schlechte Erfahrung gemacht, bis einer auf die Idee kam, es einmal mit weniger zu probieren. Der Erfolg war glänzend.

Das Rezept ist wie folgt: Die Pilze werden trocken gesäubert und in kleine Tranchen geschnitten. Dann gebe man ein wenig Öl in eine Bratpfanne, Zwiebeln nach Belieben und brate nun die Pilze gründlich durch. Man achte aber ja darauf, dass man nicht zuviel Pilze auf einmal in die Pfanne gibt, sondern nur bis der Boden gut bedeckt ist. Bei zuviel kann nicht genügend durchgebraten werden und ein bitterer Geschmack ist unvermeidlich.

Die Bratzeit beträgt 3—5 Minuten, wobei darauf zu achten ist, dass gleichmässig durchgebraten wird.

Die Schärfe der Milch wird durch das Braten vollkommen neutralisiert, während beim Kochen eine Umwandlung zur Bitterkeit erfolgt.

In Rumänien, Ungarn, der Tschechoslowakei und gewissen Teilen Deutschlands ist er ein wahres Volksnahrungsmittel und schon seit alter Zeit als Speisepilz sehr beliebt, erwähnt ihn doch bereits Carl Clusius in seiner «Naturgeschichte der Schwämme Pannoniens» (1601) als essbar *(Antiquitus celebratus ut edulis, sed valde acris)*.

Damit hoffe ich, den Pfeffermilchling einem weiteren Kreise als wohlschmeckenden Speisepilz empfohlen zu haben.

Lorchelgeschichtchen.

Die Lorchel ist keine schalkhaft-komische Angelegenheit an sich, auch keine Eule oder gar ein schneeweisser Haubenpapagei mit einem Ebenholzschnabel, wie man gerne bereit wäre anzunehmen. Doch zugegeben: in diesem Wort «Lorchel» steckt ein kleiner Naturkobold der fünften Ordnung, ein Augenzwinkern und ein Kicherjohann; für ein ernsthaftes Büro ist es auf keinen Fall zu gebrauchen. Betrachtet nun diesen komischen Herbstbruder mit seiner lappigen Mütze, die ein launiger Scheerbartscher Demiurg geschneidert haben könnte: Über und unter dieser regellosen Mütze kein Gesicht, sondern nur ein rippig-weisser Leib wie ein erstarrter Tortone-Teig.

Wer ihn sucht, muss ein bisschen Glück und «Nase» haben für so etwas Ausgefallenes. Er muss jenem Manne gleichen, den ich kenne und schätze (ein Mann mit Holzapfelaugen und aus der Mode gekommenen englischen Breeches-Hosen) und der jeden Herbst die Hecken im Weichbild Genfs abgeht. Also ein Heckengänger wenn man so will. Er hat auf diese Weise allerlei unter malvenrotem und trauermanteldunklem Laub hervorgeholt: Hallimasch und violette Ritterlinge, wurmstichige Bonne-Louise Birnen und zuweilen ein leeres, aber schön gezeichnetes Schneckenhäuschen (auch schon mal einen Koffer mit Konservenbüchsen). Einmal aber – und das wäre schon das Geschichtchen – bricht er unter der mächtigen Brust einer recht verwilderten Schwarzdornhecke zwölf verschämte Lorcheln, was wahrlich ein Fund ist! Zwölf Lorcheln also mit wildlederfarbigen Hüten und ohne Makel. Der Mann ist vergnügt, schmunzelt oder pfeift vielleicht etwas Traviatisches und wie er sich nun wieder erhebt, blickt er durch ein von Laub entblösstes Stück des Schwarzdorns geradewegs in den Spiegel eines vornehmen Patrizierzimmers hinein. In diesem Spiegel schwanken ein paar Zweige; Bläue und Sonne wohnen dahinter – es ist wundersam. Aber dann steht plötzlich eine grazile Mädchengestalt in seinem Rahmen, ohne ein Läppchen Tuch am Leibe und turnt und springt. Der

gute Mann sieht nur das Spiegelbild; inmitten eines schwermütigen Zerfalls dieses weisse, holde, lautlose Spiegelbild. Nie sagte er, habe er so etwas mozartisch Holdes je wieder erlebt.

Die Lorcheln hat er dann heimgetragen und sie wie alle Feinschmecker abgekocht und in einer fein gewürzten Sauce (die ein Quentchen Muskat enthalten muss) seinem lechzenden Gaumen zugeführt. Er hätte sie auch mit einigen wenigen Kartoffelscheiben dünsten und mit Petersilie bestreut, einer mütterlichen Omelette anvertrauen dürfen. Er hätte auch .... Aber was rede ich da! Schliesslich ist es ja seine Sache wie er die Lorcheln haben will.

E. H. Steenken.

Berichtigung.

Im Artikel «Ein ringloser Egerling» von E. Rahm, Arosa, Heft 11 d. Jg., Seite 171, sind die auf der Abbildung notierten Maßstäbe wie folgt zu korrigieren:
Rechte, obere Ecke der Abb.: 1:3 (nicht 1:6).
Linke, untere Ecke der Abb.: 1:1 (nicht 1:2).

Die Redaktion.

Jakob Carissimi †

Wir haben die schmerzliche Pflicht, den Hinschied unseres verehrten Präsidenten, Herrn Jakob Carissimi, Baumeister, bekanntzugeben. Wir verlieren in ihm eines unserer besten Mitglieder, dem das Wohl des Vereins stets am Herzen lag. Der schwergeprüften Trauerfamilie möchten wir auch an dieser Stelle unser herzlichstes Beileid aussprechen.

Des lieben Heimgegangenen gedenken wir in Dankbarkeit. *Verein für Pilzkunde Lotzwil.*

AUS UNSERN VERBANDSVEREINEN

Verein für Pilzkunde Wattwil und Umgebung.

Am 3. Oktober 1943 fand unsere **zweite Pilzausstellung** statt. Als Bestimmer walteten zwei Pilzbestimmer von St. Gallen, da Herr Arndt nicht abkömmlich war. Einige unserer Mitglieder scheuten keine Mühe zum guten Gelingen beizutragen, während sich viele sehr passiv verhielten. Der Besuch liess zu wünschen übrig, trotz Propaganda. Die Pilzpasteten wurden restlos verkauft. Am Abend wurde durch Herrn Hagmann gefilmt, der ein grosses Interesse für unsere Lieblinge zeigte, speziell für die Parasolpilze war auch unter den Besuchern viel Interesse vorhanden.

VEREINSMITTEILUNGEN

BIEL UND UMGEBUNG

Wir bringen unsern Mitgliedern jetzt schon zur Kenntnis, dass unsere diesjährige **Generalversammlung** Samstag, den 22. Januar 1944 stattfindet. Jedes Vereinsmitglied möge sich diesen Abend reservieren. Traktandenliste und genaues Programm werden in der Januarnummer bekanntgegeben.

Der Vorstand.

BIENNE ET ENVIRONS

Nous avisons nos membres que notre **assemblée générale** aura lieu samedi le 22 janvier 1944. Nous prions nos membres de se reserver cette soirée. Les tractandas et le programme de la soirée seront publiés dans le numéro du mois de janvier. *Le comité.*

BÜNDNERISCHER VEREIN FÜR PILZKUNDE

Die Monatsversammlung im Dezember fällt wegen der Festtage aus. **Nächste Monatsversammlung:** Montag, den 17. Januar, 20.00 Uhr, im Gasthaus «Gansplatz», I. Stock, Chur. Ein Lichtbildervortrag mit Farbenphotos wird diese Versammlung interessant gestalten.

Voranzeige: Die Generalversammlung wird voraussichtlich am Sonntag, den 20. Februar statt-