

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 4

Rubrik: Der "Pilzfrass"

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: 22.12.2024

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

uns ein tieferes Eingehen in die Pilzwissenschaft. Für die Güte der ersten Ausgabe dieses Werkes spricht schon der Umstand, dass dasselbe schon längst vergriffen, also nur noch in den Bibliotheken der ältern Mykologen anzutreffen ist.

Nun hat die neue Ausgabe eine wesentliche Verbesserung der frühern gegenüber erfahren, indem die Anzahl der kolorierten Tafeln in beiden Bänden auf 180 gestiegen ist. (Der II. Band wird im Laufe dieses Sommers erscheinen.) Der Text ist in italienischer Sprache abgefasst, wobei auf alle Details näher eingegangen ist, so ausser der vollständigen makroskopischen Beschreibung auch die Sporen- und Basidienmasse und Hinweise auf die entsprechenden Abbildungen und Synonyme in den andern Werken.

Als wertvolle Bereicherung gegenüber uns bekannten Werken seien nur einige seltenere Arten angeführt:

Amanita ovoidea Bull mit einer wunderbaren Tafel, *Tricholoma salero* Barla, *graveolens* Fr., *goniospermum* Bres., *glaucochanum* Bres., *cnista* Fr., *brevipes* Bull., *Clitocybe cinerascens* Bull. und die Var. *coffeata* Fr., *decastes* Fr., *connata* Gill., *sinopica* Fr., *Collybia collina* Scop., *Pleurotus olearius* D. C., der auch schon in Basel gefunden wurde. *Pleurotus fuscus* Bres. und seine Var. *Ferulae* Lanzi, *Columbinus* Quel., *Hygrophorus cossus* Sow., *penarius* Fr., *erubescens* Fr., *coccineus* Schäff., *marzuolus* Bres., *calophyllus* Karst., *Lactarius sanguifluus* Paul. in vortrefflicher Ausführung. Dieses Werk bildet eine wertvolle Ergänzung der Literatur für unsere Pilzvereine und darf jedem ernsthaften Pilzforscher bestens empfohlen werden.

Der Preis für die beiden Bände beläuft sich auf 180 Lire franko.

A. Flury, Basel.

Der « Pilzfrass ».

Von Robert Scheurer, Caslano.

Mit fliegender Fahne und klingendem Spiel marschierte ein Bataillon ins Städtchen ein. War das ein « Fest », besonders für die Buben, als die Mannschaft in strammer Haltung und mit hallendem Taktschritt vorüberzog! Begeisterte Jauchzer schwangen sich aus mancher Jungenkehle in die wohlgeordneten Reihen hinüber, und ebensolcher Bescheid kam auch von dort zurück, trotz aller Marschdisziplin; denn dem Soldaten macht es bekanntlich immer Vergnügen, wenn er sieht und hört und spürt, dass man Freude an ihm hat.

Heiss brannte die Sonne in die alte Gasse, und dem kleinen Heerzug entlang wogte ein dichter Staubnebel, der die Wehrmänner in Müllerknechte zu verwandeln drohte.

Bei der Linde gabs Halt. Klanglos fast verflohen die Kommandorufe der Offiziere in der schwülen Luft. Die einzelnen Züge begaben sich unter Führung ihrer Wachtmeister in die ihnen von den Furieren bezeichneten Kantonnementen.

Allgemach verzogen sich auch die Zuschauer. Sonderlich zahlreich waren sie zwar nicht gewesen; denn die Rebleute befanden sich bei dem prächtigen Wetter grösstenteils in den Weinbergen. Das Hauptkontingent der Zuschauer stellten Buben und Mädchen, da die

Nachmittagsschule eben aus war. Doch auch diese verschwanden eins ums andere; denn bei den Rebenarbeiten den Sommer hindurch muss alles « in Alarm », vom Ältesten bis zum Jüngsten.

Schliesslich blieben unter der Linde bloss noch zwei Töchterchen zurück, Chorrichters Liseli und Statthalters Klärli, zwei herzige Backfische, welche vor wenigen Tagen erst aus einem Institut am Genfersee heimgekehrt waren, wo sie nach ihrem Schulaustritt zusammen « d'Sproch un dr Gomang » gelernt hatten.

Die beiden waren sonst ziemlich ausgelassene Geschöpfchen, stets zu Spass und Scherz aufgelegt, da ihr bisheriger Lebensweg ein gar sonniger gewesen, über den noch nie ein ernstlicher Sturm hinweggefegt hatte. Jetzt aber schien sich plötzlich etwas geändert zu haben, denn die beiden blickten schon ein Weilchen nachdenklich und wortlos nach dem Gasthof « zur Erle » hinüber, in dessen Türeingang soeben eine Gruppe von Offizieren verschwunden war. Auf einmal brach das energischere und lustigere Klärli in lautes, unbändiges Lachen aus. Halb erstaunt, halb entrüstet wandte Liseli den sinnigen, blonden Gretchenkopf nach der Unterbrecherin ihres Gedankenganges und

äusserte unwillig: « Ich glaube gar, du lachst mich aus. Was hast du denn nur so grundlos und dumm herauszuplatzen? »

« Dumm mag es sein, mein Lachen, aber grundlos gewiss nicht », gab Klärli immer noch in gleich fideler Laune zurück, « ich lache nämlich absolut nicht nur über dich, sondern über uns beide. Oder sage selbst: Ist das etwa nicht zum Lachen? Vor wenigen Augenblicken noch riefen wir den Soldaten zu und schwangen unsere Taschentücher und waren überhaupt die Ausgelassenheit selber, und jetzt, kaum ein paar Minuten später, gaffen wir mit hängenden Mäulern und blöden Augen nach der Türe der « Erle » hinüber mit einem Gesichtsausdruck, als ob wir direkt aus einer Idiotenanstalt kämen und nicht vom Institut Redard in Lausanne. Und warum das alles? Hand aufs Herz: wegen dem schönen Leutnant natürlich, der dort mit den andern Offizieren in die « Erle » ging! »

« Ja, das stimmt », lispelte Liseli kaum hörbar und schnitt dazu ein geradezu seliges, verklärtes Gesichtchen.

« Ein Schöner ist er, ganz sicher », gab nun auch das wilde Kläre seinen wahren Gefühlen Ausdruck. « Einen so schönen Menschen hab' ich noch nie gesehen. »

« Ei sieh », schrie es nach einer kurzen Pause plötzlich auf. « Warum hast du jetzt gerade zu Boden blicken müssen! Jetzt hat er ja zum Fenster herausgeschaut! Gerade bei dem rechts oberhalb der Haustüre im ersten Stock! »

Gespannt hielten nun die Mädchen ihre Blicke auf das besagte Fenster gerichtet. Aber der schmucke Marsjünger zeigte sich nicht wieder. Schliesslich entfernten sich dessen Bewunderinnen mit zögernden Schritten, und Kläri tröstete: « Wir werden übrigens in den kommenden zwei Wochen noch oft Gelegenheit haben, unser Ideal zu sehen. Ich meine zum Beispiel beim täglichen Aus- und Einrücken. »

Mit den Gelegenheiten zum Anschwärmen des uniformierten Adonis war es nun zwar nicht so reichlich bestellt. Denn am Morgen rückte die Truppe zu einer Stunde aus, in wel-

cher die Lockenköpfchen der beiden Aphroditen noch in den Kissen begraben lagen, und mittags blieb das Militär fast stets aus, da gewöhnlich draussen abgekocht wurde.

Nun trat aber gänzlich unerwartet ein Ereignis ein, das die nur noch schwachen Hoffnungsflämmchen unserer kleinen Freundinnen zum hellen Feuer auflodern liess. Der Major des Bataillons, ein grosser Pilzliebhaber, entwarf nämlich folgenden strategischen Plan: Am letzten Abend vor dem Abmarsch der Truppe sollte im grossen Saal der « Erle » ein Offiziersabend stattfinden, verbunden mit einem solennen « Pilzfrass ». Und zwar sollte das « Material » zu letzterem unter der Führung des pilzkundigen Oberlehrers durch die Töchter des Städtchens gesammelt, und als Belohnung sollten dieselben alsdann zu dem bevorstehenden Anlass mit nachfolgendem Ball eingeladen werden.

Gab das ein Getuschel und eine freudige, erwartungsvolle Erregung unter der Bewohnerschaft des einfachen Rebennestchens! Die drei Damenschneiderinnen des Städtchens kamen Tag und Nacht nicht mehr vom Arbeitsstuhl weg. Ein wahrer kleinerer Berg von Pilzen wurde gesammelt; alle dem Oberlehrer bekannten günstigen Stellen des obern Seelandes mussten ihr letztes Pilzlein hergeben.

Den Evastöchtern war natürlich der « Pilzfrass » Nebensache; ihnen galt vielmehr als Hauptattraktion das Tanzen mit den meist ledigen und deshalb noch « zu habenden » Leutnants und Oberleutnants. Kläri und Liseli konnten es einrichten, dass ihr Ideal, der schöne Leutnant, abwechslungsweise fast ausnahmslos mit ihnen tanzte. Die beiden Kröttlein schwammen in einem Meer von Wonne. Und die Seligkeit war damit noch nicht zu Ende: Auf den folgenden Nachmittag versprach der herrliche moderne Achilles ein heimliches Stelldichein auf dem einsamen, waldigen « Bühloger » droben, wo dann das Los über die Wahl seiner Lebensgefährtin entscheiden sollte.

Arme, enttäuschte Mägdelein! Zu jenem

Rendez-vous fand sich kein Leutnant mehr ein, weder ein schöner noch ein wüster; und hintendrein mussten sie erfahren, dass ihr gemeinsam Angebeteter sogar bereits verheiratet und Vater von zwei Sprösslingen sei, dass er in

einer fernen italienischen Stadt Bankbeamter und bloss zur Absolvierung seines Militärdienstes nach der Schweiz gekommen war.

« Der Jugend sel'ge Träume vergehn wie Wellenschaum... »

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Morcheln — Morilles.

Morcheln nach Burgfrauen-Art.

Morilles à la châtelaine.

1 Kilogramm Morcheln werden nach Grundregel eingedämpft (siehe Heft 4 Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 1932) und mit vier Deziliter eingekochter Béchamel (Sauce Béchamel) gebunden, im Wasserbad (Bain-marie) warmgestellt.

Von 10 gleich grossen Morcheln werden die Stiele entfernt und die Morcheln halbiert. Aus den Stielen wird eine Duxelles bereitet, welcher man zwei harte, gehackte Eigelb beimischt. Die Morcheln werden nun mit dieser Farce gefüllt.

Nach üblicher Weise wird nun ein Risotto zubereitet, welchem eine Julienne von Trüffeln beigemischt wird. Dieser Reis wird nun in gebutterte Savarinringe gut eingefüllt, auf eine runde Platte gestürzt. Die Mitte wird mit dem Morchelragout gefüllt und der Ring mit den 10 gefüllten Morcheln, als Garnitur, umgeben.

Morcheln mit weisser Sauce.

Morilles à la Poulette.

Die Morcheln werden nach Grundregel zubereitet und in eine Sauce Poulette gegeben.

Von vier Deziliter Pilzfond wird eine Sauce angesetzt, einige Minuten kochen lassen und, vom Feuer zurückgezogen, mit etwas Zitronensaft, 60 g frischer Butter und einem Löffel fein gehackter Petersilie fertig gemacht.

Morcheln nach Villeneuve Art.

Tourte de Morilles Villeneuve.

Ein Kilogramm Morcheln werden nach Grundregel zubereitet, mit vier Esslöffel recht dickem Rahm und 60 g Butter vermengt in eine tiefe Gemüseschüssel anrichten und mit weiss gebackenen, gezackten Halbmonden (Fleurons) umlegen.

Man kann auch einen Rand von Blätterteig backen, in dessen Mitte die Morcheln angerichtet werden.

Die Pilze erwachen.

Von Theo Rinner, Salzburg.

Es regt sich schon in Flur und Hain,
Der holde Lenz, er zieht bald ein.
Die Vöglein singen Frühlingslieder,
Als Weckruf tönt's im Walde wieder:
„Hallo! Ihr Pilze all im Wald,
Erwacht ihr bald?!“

Die Pilze, die bis jetzt versteckt,
Von Liedern wurden aufgeweckt,
Neugierig schauen sie hervor,
Die Köpfe strecken sie empor
Und rufen freudig in den Wald:
„Wir kommen bald!“

Sie schauen aus dem grünen Moos,
Mit Sehnsucht wartend auf ihr Los,
Und schwelgen voller Freud und Wonne
Im Duft der goldnen Sonne.
Sie stehn als Zwerglein in dem Wald
Und wachsen bald.

Der Pilzler hält's daheim nicht aus,
Schon in der Früh' zieht's ihn hinaus,
Von Mund zu Mund es hell erschallt,
Dass es als Echo widerhallt:
„Hallo! Hinaus! Über Nacht,
Ihr Pilze, erwacht!“
