

Lorchelgeschichtchen

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **21 (1943)**

Heft 12

PDF erstellt am: **05.08.2024**

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.

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 Augenzwinker 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 Scheerbarscher 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 Hecken-gänger wenn man so will. Er hat auf diese

Weise allerlei unter malvenrotem und trauer-manteldunklem Laub hervorgeholt: Hallimasch und violette Ritterlinge, wurmstichige Bonne-Louise Birnen und zuweilen ein leeres, aber schön gezeichnetes Schneckenhäuschen (auch schon mal einen Koffer mit Konservendbüchsen). 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 réserver 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-