Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 3 (1925)
Heft: 8

Rubrik: Erfahrungsaustausch ; Fragekasten ; Humor ; Küche

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: 21.08.2025

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

Erfahrungsaustausch.

Pilzausflug des Vereins für Pilzkunde Basel, 9. August 1925.

Es wird vielleicht interessieren, welche Pilze an unserem Ausflug unter obigem Datum gefunden wurden: Röhrlinge: Strubbelkopf, stobilaceus; Zierlicher, elegans; Schmerling, granulatus; Pfefferröhrling, piperatus; Ziegenlippe, subtomentosus; Rotfuss, chrysenteron; Rothäubchen, rufus; Birkenröhrling, scaber; Hexenpilz, luridus; Schusterpilz, erythropus; Bitterschwamm, pachypus; Königsröhrling, regius; Chokoladenröhrling, aereus; Steinpilz, edulis. Weitere Pilze, die gefunden wurden und teilweise sehr zahlreich: Mehlschwamm, Pax. prunulus; Kuhmaul, Schmierling, Gomphidius glutinosus; Eierschwamm, Cantharellus cibarius; Purpurleistling, C. clavatus; Stoppelpilz, Hyd. repandum; Habichtspilz, Hyd. imbricatum; Ziegenfuss, Polyporus pescaprae; Nördlicher Röhrling, Polyporus borealis; Weisse Trüffel, Tuber meandriformis; Klebriger Händling, Calocera viscosa; Orangegelbe Koralle, R. aurea; Birnförmiger Stäubling, L. piriforme; Grüner Wulstling, Am. phalloides; Knollenblätterpilz, Am. mappa; Gedrungener Wulstling, Am. spissa; Perlschwamm, Am. rubescens; Rauher Wulstling, Am. aspera; Ringloser Wulstling, Am. vaginata; Doppelbescheideter Wulstling, Am. strangulata; Parasolpilz, Lep. procera; Wolliggestiefelter Schirmling, Lep. clypeolaria; Stinkschirmling, Lep. cristata; Purpurfilziger Ritterling, Tricholoma rutilans; Gerandetknolliger, Trich. bulbigerum; Gebukkelter Trichterling, Clit. infundibiliformis; Breitblättriger Rübling, Coll. platyphylla; Horngrauer Rübling, Coll. asema; Duftender Wirrkopf, Inoc. Bongardii; Kugeliggeschweifter Risspilz, Inoc. fastigiata; Weinroter Risspilz, Inoc. frumentacea; Spindelfälbling, Heb. radicosum; Verfärbender Schleimkopf, Phl. largum; Rehbrauner Sturmdachpilz, Pl. cervinus; Schafegerling, Ps. arvensis; Feldegerling, Ps. campestris; Steifstieliger Schwindling, M. ingratus; Pfeffermilchling, L. piperatus; Falber Milchling, L. pallidus; Ueberruster Milchling, fuliginosus; Reizker, L. deliciosus. Täublinge: delica, adusta, virescens, cyanoxantha, livida, chamaeleontina, aurata, olivacea, alutacea, xerampelina, foetens, sardonia, fragilis; Rasiger Schneckling, Limacium erubescens und andere mehr. W. S.

Fragekasten.

Erzeugt das Eiweiss der Pilze beim Menschen Rheumatismus? Dass eine eiweissreiche Nahrung bei bestehender Gicht und auch bei Rheumatismus durch Vermehrung der Harnsäure im Körper ungünstig wirkt, ist allgemein anerkannt. Besonders eiweisslich ist das Fleisch. Ob aber reichlicher Fleischgenuss allein beim sonst Gesunden zu Gicht und Rheumatismus führen kann, ist sehr zweifelhaft; es spielen da noch andere Ursachen mit als die allzusehr gefürchtete Harnsäure. Weniger schädlich als das Eiweiss des Fleisches ist wohl dasjenige der Pflanzen, denn das Fleisch enthält im Gegensatz zu den Pflanzen (und zur Milch) noch allerlei scharfe Zersetzungsprodukte, die zur ungünstigen Wirkung beitragen. Und was nun die Pilze betrifft, so enthalten auch die eiweissreichsten unter ihnen bedeutend weniger von diesem Stoff als das Fleisch. Schliesslich darf man nicht vergessen, dass das Eiweiss ein unentbehrlicher Nährstoff ist. Die Furcht, durch regelmässigen Pilzgenuss Gicht und Rheumatismus zu bekommen, dürfte also auf einem unbegründeten Vorurteil beruhen.

Inocybe Trinii Weinmann.

Wer kann die Originaldiagnose der Inocybe Trinii Weinmann in dieser Zeitschrift veröffentlichen. Es handelt sich darum, feststellen zu können, was Weinmann unter dieser Art verstanden hat, d. h. welcher rötenden Art dieser Name gegeben werden muss. **A. Knapp.**

Humor.

«Herr Doktor, wie ich vernommen habe, ist Herr Meier an Pilzvergiftung erkrankt. Ist die Vergiftung stark ausgebildet?»

«Nein, Gott sei Dank, nur eingebildet.»

Hans zur Mutter: Mutter, ist es denn war, dass die Pilze so gar schnell wachsen?

Mutter: Wenn man deinen Vater erzählen hört, muss man es wohl glauben. Der Steinpilz, den er diese Woche gefunden hat, wog vorgestern noch 1 Pfund, heute ist er aber schon fast 2 Kilo schwer.

Wahre Begebenheit.

Als letzten Sommer einige Kollegen und meine Wenigkeit nach erfolgreicher Pilzjagd in der Gartenwirtschaft im Kreuz in «Gempen» unser Zobig einnahmen, sass am gleichen Tisch ein bekanntes Basler-Ehepaar. Nachträglich kam noch der Bruder des Ehemannes dazu. Die Frau machte uns auf folgende Weise bekannt: Die Herre sin vo Basel vom Schwummverein! Prompt fragte der Schwager: Jä wo gha me denn do schwimme? **A. Sch.**

Küche.

Reizker als Delikatessen.

Wenn auch der Reizker (Lact. deliciosus) nicht zu unsern besten Speisepilzen zählt, ja sogar von vielen Pilzfreunden gemieden wird, so liefert er uns doch bei richtiger Zubereitung einen schmackhaften Leckerbissen. Die frisch gesammelten jungen Reizker werden mit einer weichen Bürste unter laufendem Wasser gut gereinigt. Hernach werden sie an eine Gabel gesteckt und direkt über dem Feuer allseitig ein wenig angebraten.

Sodann füllt man die Lamellenseite bis zum Rand mit gutem Olivenöl, Knoblauch und ein wenig Salz und lässt das Ganze über dem Feuer braten. Zu diesem Zwecke verwende man nur junge Reizker mit völlig eingerolltem Hutrand. Heiss serviert gelten die so zubereiteten Reizker als Delikatessen.

Wenn auch viele Personen den Knoblauchgeruch meiden, dürfen sie sich gleichwohl an dieses Experiment wagen, durch das Braten verliert er den Geruch, ist aber unbedingt notwendig dazu.

Für eine grössere Familie dürfte sich die Zubereitung auf einem Rost empfehlen, indem gleichzeitig eine grössere Menge aufs Feuer gebracht werden kann. Holzkohlenfeuerung eignet sich hiefür besser als eine Gasflamme. **A. Flury.**

Gefüllte Perlpilze.

Nun naht wieder die Zeit der Perlpilze, ja sie ist schon da und da wäre es schade, wenn diese vorzüglichen Speisepilze nicht überall erkannt und eingesammelt würden. Leider gehören sie in die Nähe der Wulstlinge, also zur Gattung der tödlichen Knollenblätterpilze. Glücklicherweise besitzen sie aber *im Röten des Fleisches ein untrügliches Kennzeichen,* sodass, wenn sie einmal sicher als solche erkannt sind, keine Fehlbestimmung mehr vorkommen kann.

Eine genauere Beschreibung siehe auch Seite 61, Heft 4, Jahrgang 2 der schw. Zeitschrift für Pilzkunde. Sehr gute Abbildungen haben Gramberg Tafel 62 und Michael Tafel 73 gebracht. In den kleinen Adna ist die Abbildung Nr. 53 nicht gerade glänzend und eine Bestimmung darnach zu gefährlich. Wie gesagt, wer seiner Sache nicht sicher ist, erkundige sich vor Genuss bei einer amtlichen oder der von uns bekannt gegebenen Pilzstellen.

Zu obigem Rezept verwendet man nur junge noch halbkugelige Exemplare. Die Stiele werden schön herausgeschnitten. Nachdem die Oberhaut entfernt ist (sie ist leicht abschälbar), werden sie mit Wasser sauber abgespühlt. Dann bereitet man die Füllung, die ich gewöhnlich aus folgenden Bestandteilen zusammensetze. Aus gleichen Teilen: Kalb-, Rind- und Schweinefleisch (fett), dieses fein durch Maschine gelassen und mit ebenfalls zerkleinertem Semmelbrot, Zwiebel, Petersilie, Sellerie, Lauch, sowie mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1—2 Eier gut vermischt und hierauf eingefüllt. Man kann auch die zerkleinerten Stiele beimischen. Nach der Füllung bringt man die gefüllten Perlpilze mit der Fleischseite ins Fett und bratet dieselbe etwas an, worauf sie auf der Pilzseite noch fertig gekocht werden (wie Hackbraten). So zubereitet sind die Perlpilze für mich ein richtiger Leckerbissen. W. S.

Hermann Wegst, Burgdorf

Reichhaltigste Auswahl in

Kolonialwaren

Liqueurs, Flaschenweine, Reiseproviant

Telephon Nr. 126

Alle Pilzfreunde

schätzen eine wasserdichte, haltbare und billige Schuhbesohlung und empfehle ich mein Geschäft und die Ablage in Burgdorf für

ZOME-SCHUHBESOHLUNG

unter Zusicherung rascher und zuverlässiger Bedienung bestens. Prompte Bedienung auch nach auswärts.

Höflich empfiehlt sich

W. Burn, Grundweg 14, **Bern.**

Ablage in **Burgdorf: Frau Hiltbrunner,** Steinhofstr. 29

Sind Sie leidend

lassen Sie sich nicht entmutigen, es gibt noch ein Mittel

Adolf Just's

Heilerde „Luvos"

für innerlich und äusserlich hat sich tausendfach bew.

Generalvertrieb für die Schweiz

Zbinden & Cie., Apoth. u. Drog.

Burgdorf

Fabrikant: Jul. Klöti, Burgdorf

A. Engler

vis-à-vis Stadthaus

Burgdorf

Spezialgeschäft

für

Schirme, Handarbeiten

Damentaschen, Wolle

Gefl. Muster verlangen **Verkauf auf Kredit** mit monatlicher Teilzahlung

von fertigen Herren- und Knabenkleidern, Frauenkonfektion, Jaquettes, Mäntel, Blusen, Röcken, Korsetts, Frauenrockstoffen, Halblein- und Herrenkleiderstoffen, Baumwolltüchern, Kölsch, Cotonne, Barchent, Schuhwaren, Möbeln, Kinderwagen, Bettwaren, Läufern, Linoleum, Wolldecken, Tischdecken 2c. 2c.

Rud. Kull, Bern, Marktgasse 28 und 30

R. Schnell, Burgdorf

Handelsgärtner

empfiehlt

Bindereien für Freud u. Leid

Topfpflanzen aller Art

Garten-Anlagen nach Plan und Devis billigst

Blumenladen Kirchbühl

Telephon 430

Handelsgärtnerei Burgergasse

Telephon 203

Café-Restaur. Viktoriahall

Effingerstrasse Bern

Reingehaltene offene und Flaschenweine. Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen. Schattiger Garten.

Karl Schopferer, Bern

Billigste Bezugsquelle für

Sterilisiergläser, Haushaltungsartikel

Ia. Werkzeuge

A.-G. vormals G. Meyer & Cie., Burgdorf

Adrian Schild

Tuchfabrik Bern

liefert direkt an Private zu Fabrikpreisen solide wollene und halbwollene

Herren-, Damen- und Kinder-Kleider-Stoffe

Reduzierte Preise bei Einsendung v. Wollsachen. Verlangen Sie Muster und Preisliste.