Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 10 (1932)
Heft: 4

Rubrik: Wenn Pilze auch noch laufen könnten

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: 10.07.2025

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

Wenn Pilze auch noch laufen könnten.

Von Th. Rinner, Salzburg.

Wenn Pilze auch noch laufen könnten,
Das wäre für sie ganz famos,
Damit sie gleich vor jedem Pilzler
Verschwinden könnten schnell im Moos.
Wir könnten sie dann nicht mehr finden
Und gingen auch stets leer nach Haus.
Aus wären unsre Pilzlerfreuden
Und auch der feine Schwammerlschmaus.

Wenn Pilze auch noch laufen könnten,
Sie würden leicht auch schwimmen
Und könnten dann gesetztenfalls
Dem Mückenschwarm entrinnen.
Sie blieben dabei frisch und munter,
Von Maden wäre keine Spur.
Es gäbe nur gesunde Pilze
Auf unsrer frohen Pilzlertour.

Wenn Pilze auch noch laufen könnten! —
Mit Flinte, Pulver und mit Schrot
Hinaus wir Pilzler ziehen müssten
Zum «Weidmannsheil» für «Pilzetod»!
So mancher Reizker würde dann
Auf seiner Flucht verbluten
Und mancher Brätling müsst' sich schnell
Aus dem Bereiche sputen.

Wenn Pilze auch noch laufen könnten,
Sie würden sicher tanzen auch,
Wie es bei Buben und bei Mädeln,
Wohl in der ganzen Welt ist Brauch.
« Miss Amanita » tanzet flott
Auf zarten Fliegenfüssen;
Erfüllt mit feuriger Begierde,
Boleten, die ihr folgen müssen.

Wenn Pilze auch noch laufen könnten,
Recht flink und schnell, nach Hasenart,
Von jeder hungerigen Schnecke
Verschont sie blieben und bewahrt!
Die Schnecke müsste dann verzichten
Trotz Hunger, auf den Pilzeschmaus.
Wir ems'gen Pilzler aber brächten
Nur schöne Pilze stets nach Haus.

Wenn Pilze auch noch laufen könnten?
Das wär dafür und auch dawider.
Wir Pilzler lassen's nun wie's ist,
Weil s' fest stehn, ist's uns lieber.
Es bleibt uns Pulver, Blei erspart.
Verzichten wir auf Jagd und Gier
Und im Verein gibt's keinen Zank,
Ob « Pilzpatent », ob «Pilzrevier ».

Küche.

An unsere verehrten Leserinnen!

Durch die verdankenswerte Mitarbeit von zwei neuen Kapazitäten in der Kochkunst sind wir von heute ab in die angenehme Lage versetzt, der Küche in vermehrtem Masse Rechnung tragen zu können. Es wird Sie sicher alle freuen, neben den Rezepten von Herrn C. Wagner für die bürgerliche Köchin oder Hausfrau auch solche von Herrn Müller für die feinere Küche zu finden. Soweit möglich werden wir mit der Erscheinungszeit der Pilze Schritt zu halten suchen. Wir empfehlen Ihnen die Arbeiten zu besonders aufmerksamem Studium und wünschen allen guten Erfolg. *Die Redaktion.*

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Dass Pilze eine bekömmliche und gute Nahrung sind, ist eine längst erwiesene Tatsache. Sie bringen uns in unsere Speisenfolge reiche Abwechslung und ersetzen uns sogar wohlschmeckende Fleischgerichte. Leider sind sie aber heute noch in grossen Volksschichten viel zu wenig bekannt. Sie finden demzufolge auch nicht die nötige Beachtung und speziell in unsern Kochschulen müsste dieses Fach mehr in den Vordergrund gezogen werden, zumal ja unsere heimischen Wälder und Wiesen sehr reich an Pilzen sind.

Ich bin überzeugt, dass sich sehr viele von unseren Hausfrauen mit Vorliebe der Pilzverwertung annehmen würden, wenn es ihnen nicht an den nötigen Kenntnissen für die Zubereitung fehlte.

Die Zubereitung der Pilze verlangt in erster Linie eine peinliche Pflege. Sie dürfen auf keinen Fall im Wasser liegen bleiben. Das