Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 10 (1932)
Heft: 9

Rubrik: Verein für Pilzkunde Burgdorf : Exkursionsbericht

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: 16.12.2025

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

Verein für Pilzkunde Burgdorf.

Exkursionsbericht.

Programmgemäss unternahmen wir am 28. August unsere ganztägige Pilzexkursion ins Emmental. Um halb 8 Uhr besammelten sich die Teilnehmer beim Bahnhof, um mit dem 8-Uhr-Zug nach Zollbrück zu fahren. Abergläubische konnten vermuten, die Sache nehme kein gutes Ende, denn es waren 13 Personen. Das Unglück verzog sich jedoch schon im Steinhof, wo sich noch zwei weitere Teilnehmer zu uns gesellten. Dass wir nicht die Absicht trugen uns zu langweilen, wurde schon bei der Bahnfahrt offenbar, wo es recht fröhlich zuging. In Zollbrück angelangt, war noch eine kleine Differenz, unser Kollektiv-Billet betreffend, zu erledigen, und dann ging es los, den Emmentaler Bergen zu.

Nachdem wir einige Zeit dem Weg durch den Frittenbachgraben gefolgt waren, wandten wir uns den Dürsrütti-Tannen zu und kamen damit in die gesuchten Wälder. Hier durften unsere Sperberaugen nun in Tätigkeit treten und Moos, Dickicht und Heidelbeerstauden durchbohren. Leider vermochten auch die krampfhaftesten Anstrengungen unseres besten Hypnotiseurs nicht, die gesuchten Pilze auf den Plan zu zwingen. Wohl fanden sich vereinzelt Exemplare des Brätlings (Lact. volemus), Pfeffer-Milchling (Lact. piperatus), grünlicher Täubling (Russ. virescens), Speisetäubling (Russ. vesca), Perlpilz (Am. rubescens) und Eierpilze (Canth. cibarius), aber je weiter wir durch die Wälder emporstiegen, desto deutlicher sahen wir das in Aussicht gestellte Pilzgericht zu Wasser werden. Der Mund hatte uns aber auch schon lange genug danach gewässert.

Der erste Stundenhalt an sonniger Halde auf der Tannen vereinigte die Teilnehmer zur Inventarisierung. Resultat: 15 Netze mit total 12 Pilzen. Dafür wurde dem Znüni um so besser zugesprochen und die Hoffnung auf kommende, pilzreiche Gebiete gesetzt. Der zweite Stundenhalt, den wir in Alpweiden am Ufer eines plätschernden Bächleins hielten, rechtfertigte unsere Hoffnung schon einigermassen, kamen nach dieser Stunde doch zwei Pilze auf jeden Kopf der anwesenden Bevölkerung. Genaue Statistik ist überall notwendig. Es war demnach an der Zeit, über die Zubereitungsart zu sprechen und das beste Rezept auszuwählen. Um alle weitern Fortschritte besser registrieren zu können, machte unser Photograph hier die ersten beiden Aufnahmen. Leider kamen unsere Pilze dabei nicht recht zur Geltung.

Schwarzaufsteigende Wolken veranlassten uns, den Halt etwas abzukürzen und unsern Weg fortzusetzen, um nötigenfalls unter ein schützendes Dach zu gelangen. Der Wettergott hatte aber noch einmal ein Einsehen. Durch eine leichte Bise wurde das Unheil gegen das Oberland hin abgeschoben, und wir erreichten unser Reiseziel, die Lüderenalp mit Kurhaus um halb 1 Uhr mittags bei schönem Wetter. Pilze fanden wir im letzten Wegstück mit Ausnahme einer Partie Eierschwämme keine mehr. Unsere Rucksackverpflegung und der feuchte Stoff, der uns im Kurhaus kredenzt wurde, fanden gleichwohl die verdiente Würdigung. Nach einer kleinen Siesta und einem erhebenden Konzert im Liegestuhl durch unsern Meistersinger trat der Photograph nochmals in Tätigkeit.

Der Heimweg führte uns ein Stück auf der Strasse nach Wasen entlang, bis wir die Richtung über die « Egg » nach Trachselwald einschlagen konnten. Auf besondern Wunsch spielte uns auf einem einsamen Hof ein altes Bauernmutterli auf einem noch ältern Phonograph (erstes Modell) zwei prächtige Walzer vor, die durch rassigen Tanz unseres Ia-Tanz-

paares veranschaulicht wurden. Nun war es aber wirklich Zeit zum Abstieg. Der zweite Nachmittagsstundenhalt fand uns denn schon im schönen Trachselwald bei einem guten Zvieri und in Gesellschaft einer freundlichen Kellnerin, deren Hauptvorzug das Offerieren von Ohrfeigen war. Aber solche Artikel mit freundlicher Miene angeboten fanden bei uns keinen Absatz. Eine kleine Überraschung brachte uns der « Präses », indem er auf einmal mit einem vollen Netz aufrückte. Er hatte ein schönes Exemplar des Riesenporlings (Polyp. giganteus) erhascht und war damit König des Tages.

Etwas müde von den Strapazen dieser weiten Tour hatten einige das Verlangen, den Rest des Weges bis Ramsei mit der Bahn zurückzulegen. Es war aber ein eitles Beginnen. Trotz der allerdings zu spät eingesetzten Eile fuhr der Zug ab, ehe weitere Passagiere Eintritt fanden. Die hatten immerhin noch das Glück, denselben bei der Abfahrt betrachten zu können. In Ramsei erfolgte neuerliche Sammlung der Truppen und darauf eine fröhliche Heimfahrt. Den Teilnehmern an der Exkursion wird dieser Tag in angenehmer Erinnerung bleiben. *Z.*

Küche.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Das Sterilisieren der Pilze.

Wie die Garten- und Feldgemüse durch das Sterilisieren in frischem Zustande aufbewahrt werden können, ist dies auch bei verschiedenen Pilzarten der Fall. Der am meisten zum Sterilisieren verwendete Pilz ist wohl der gezüchtete Edelchampignon. Sein Einmachungsverfahren kann aber auch beim Feldchampignon voll und ganz verwendet werden. Ferner eignen sich sehr gut zum Konservieren die Morcheln, Eierschwämme, Runzelschüpplinge, Steinpilze etc. Es ist auch hier in erster Linie darauf zu achten, dass zum Sterilisieren nur ganz erstklassige und frische Ware verwendet wird; grosse, ausgewachsene Exemplare sollen nie zum Sterilisieren gebraucht werden. Man achte darauf, dass möglichst alle in gleicher Grösse gehalten sind. Nachstehende Aufklärungen zeigen, dass nicht für alle Pilzarten das gleiche Verfahren angewendet wird.

Edel- und Feldchampignons.

Recht frische, noch geschlossene Exemplare werden gut gewaschen, die Stiele glatt am Kopf abgeschnitten. Für 1 kg Champignons 1 dl Wasser in eine Kasserolle geben, 10 g Salz und den Saft von 2 Zitronen beifügen, zum Kochen bringen, die Champignons hinzugeben und das Ganze auf starkem Feuer zirka 10 Minuten kochen lassen. Die Pilze werden nun auf ein Sieb gegossen, unter welches man eine Schüssel stellt zur Gewinnung der durch das Dämpfen gebildeten Flüssigkeit. Nun werden die Gläser bis zwei Finger breit unter den Rand gefüllt, mit dem Fond übergossen, und zwar so, dass er über den Pilzen zusammenkommt. Rand und Deckel sowie die Gummiringe werden gut abgetrocknet und nach üblichem Verfahren geschlossen. Zum Sterilisieren werden die Gläser in kaltem Wasser aufgestellt. Von dem Moment an, da das Wasser den Siedepunkt erreicht hat, lässt man sie $1^1/_2$ Stunden sterilisieren. Man achte aber darauf, dass das Wasser nicht zum starken Sieden kommt.

Morcheln und Eierschwämme.

Diese Pilzarten werden erst im grossen Wasser 15—20 Minuten vorgekocht; das heisst,