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

Artikel: Pilzlerbrief aus Österreich
Autor: Rinner, Th.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934857

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: 15.12.2025

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

viel Besonderes berichten. Auffallend war das reichliche Erscheinen des grünen Knollenblätterpilzes (Amanita phalloides) und einiger besonders stark entwickelten andern Pilzarten, besonders des Rothautröhrlings (Boletus rufus). Weniger bemerkenswert ist aber der Besuch der Ausstellung durch unsere eigenen Mitglieder. Ob die Veranstaltung zu wenig bekannt war, oder ob andere Gründe für die Interesselosigkeit vorlagen, bleibe dahingestellt. Auf jeden Fall hätte der Besuch von dieser Seite her besser ausfallen dürfen.

Für den 30. Oktober ist nun noch eine spezielle Ausstellung vorgesehen, welche die zu dieser Zeit erscheinenden Herbstpilze, insbesondere die Haarschleierlinge (Cortinarius) enthalten soll. Dieser Anlass ist als Lehrtag für die Mitglieder gedacht und wird im Lokal zur Hofstatt stattfinden. Die Pilze werden am Vormittag geordnet. Sie können von 13.30 an besichtigt werden. Um 15 Uhr sollen sich die Mitglieder und weitern Besucher zusammenfinden, um das ausgestellte Material gegenseitig zu besprechen. Wir erwarten bei diesem Anlass recht zahlreichen Besuch. *Z.*

Zoll auf Pilzeinfuhr.

Von W. H. Zaugg.

In der letzten Nummer unserer Zeitschrift hatten wir Gelegenheit, einen Bericht über die Pilzkontrolle in der Stadt Zürich vom Jahre 1931 zu veröffentlichen. Wir finden in diesem Bericht auf Seite 136 den Hinweis, wie grosse Mengen Pilze aus dem Ausland eingeführt und hier auf den Markt gebracht werden. Natürlich ist dies keine Neuerscheinung und hat schon verschiedentlich der Frage gerufen, ob solche Einfuhren nicht mit einem Eingangszoll belastet werden könnten. Neuerlich greift Herr Birrer-Hunkeler in Nebikon dieses Thema wieder auf, indem er uns schreibt: «Durch Kontingentierung von Pilzen würde den Schweizer Pilzlern eher ein annehmbarer Preis zukommen. Viele arme Familien kämen dadurch zu einem bescheidenen Verdienst. Wie mir bekannt ist, kommen zur Zeit massenhaft Pilze aus dem Ausland in die Schweiz. Im Interesse unserer armen Bergbevölkerung und der Zolleinnahmen des Bundes würde eine Eingabe um Zollerhöhung auf Pilze aus dem Auslande von 40 bis 50 Ct. per Kilogramm von Erfolg begleitet sein.»

* * *

Ohne auf die Anführung betreffend der notleidenden Bergbevölkerung hier näher einzutreten, möchte ich die Anregung betreffend Zollerhöhung unsern Lesern doch zur Diskussion unterbreiten. Diese Frage bedarf einmal einer grundsätzlichen Entscheidung, ob sich der Verband schweizerischer Vereine für Pilzkunde damit befassen soll. Eine Aussprache vor der Delegiertenversammlung wird die Situation wesentlich abklären.

Pilzlerbrief aus Oesterreich.

Von Th. Rinner, Salzburg.

Morcheln, Morchelzeit! Welchem Pilzler würde da nicht das Wasser im Munde zusammenlaufen und ihn anspornen, die Exkursion am 1. Mai mitzumachen? Aber wohin? Da war bei uns guter Rat teuer. Doch Hilfe kam. Ein ortskundiger Pilzler vom alten Schrot und Korn verriet sein bis jetzt streng bewahrtes Geheimnis. Also los! Früh auf,

Proviant in den Rucksack, und fort ging es, weit entlang den grünenden, schönen Salzachauen. Alle sahen schon im Geiste die reiche Ernte aus ihren Körben leuchten. „Wie kochst du die Morcheln?», so frug einer den andern. Allerlei Kochrezepte, von Grossvaters Zeiten bis zur Gegenwart der modernen Pilzkochkunst, wurden besprochen und auch bekrittelt. Viele benützten ihre erfinderische Gabe, um ein neues Kochrezept auszuklügeln. Genau abgesucht wurde jedes Plätzchen, wo laut Angabe einmal Morcheln gefunden wurden. — Alles Erdenkliche, was von weitem einer Morchel ähnlich sah, wurde im Sturm genommen, und schallendes Gelächter belohnte dann die Enttäuschten.

Nach einigen Stunden wurde Rast gemacht, und jeder stärkte sich mit seinem mitgenommenen Proviant. — Doch ein Pilzler lässt sich nicht so leicht entmutigen, gleich ging es wieder weiter. Doch wir sahen und fanden nichts von dem, was wir suchten. « Halt, dort am Rande des Tannenwaldes wachsen auch Morcheln! Ja, ja, das ist das richtige Gebiet », meinte unser Leiter. — Aber auch wieder nichts. « Ja die Morcheln, entweder sind sie schon vorbei, oder sie kommen erst», sagten klagend einige.

Nach Hause ging es. Noch eingekehrt zu einem kühlen Trunk bei ernster Aussprache und Pilzlerhumor. — Morcheln hatten wir keine, doch dafür hatte jeder zum Trost seinen Rucksack voll — Tannenzapfen.

« Ja, wenn du glaubst, du seiest ein Plizler, so bist du manchmal keiner! » — —

Bitte.

An der Pilzausstellung in Langenthal hat mir ein Mitglied eine Erkrankung nach Genuss im Eisschrank aufbewahrter Champignons mitgeteilt. Der Fall ist so wichtig, dass er genau festgehalten werden sollte. Da mir der Name des Mitgliedes entfallen ist, so möchte ich dasselbe bitten, sich mit mir in Verbindung zu setzen.

Dr. med. F. Thellung, Winterthur.

Fragekasten.

1. Wer hat schon Beobachtungen gemacht, ob der abnehmende Mond oder der Neumond Einfluss auf das Wachstum des Steinpilzes hat?

2. Gibt es eine der Spitzmorchel ähnliche Morchel, die aber einen längeren und vollen Stiel aufweist?

Haupt.

Küche.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Verschiedene Reisgerichte mit Pilzen.

Risotto mit Pilzen.
Risotto aux champignons.

Der Risotto wird nach üblicher Weise zubereitet. Nach 10 Minuten Kochzeit werden die eingedämpften Pilze samt ihrem eigenen Fonds beigegeben, das Ganze noch weitere 10 Minuten weiter gekocht. Es ist aber darauf zu achten, dass der Reis ziemlich dünnflüssig bleibt. Nach beendeter Kochzeit wird mit einem kleinen Stück frischer Tafelbutter vermischt und sofort serviert.