Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 18 (1940)
Heft: 6

Artikel: Reminiszenzen eines Pilzlers
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934417

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: 07.01.2026

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

des de spores d'un blanc pur qui trahissaient l'espèce sans aucun doute possible.

Est-ce un effet de l'automne extrêmement pluvieux de 1939? Les armillaires pressées par milliers sur le tronc et même sur les branches du marronnier étaient complètement dépourvues d'écailles sur le chapeau. Chez nombre d'exemplaires, d'ailleurs fortement déformés par la pression, le pied n'avait pas d'anneau.

A. Berlincourt.

Reminiszenzen eines Pilzlers.

Wenn ein wesentlicher Teil meiner nachstehenden Ausführungen auch mit der Pilzkunde nichts gemein hat, so sind dieselben im Hinblick auf gleichartige Verhältnisse in der Gegenwart für manchen Leser vielleicht nicht ohne Interesse. Zum besseren Verständnis muss ich auf die erlebten Schwierigkeiten in der Ernährung infolge Verknappung der wichtigsten Lebensmittel während des Weltkrieges zurückgreifen. Bekanntlich musste die Regierung im Verlauf desselben die Rationierung auch auf Brot und Fleisch ausdehnen. Ob es bei den heutigen Verhältnissen in absehbarer Zeit wiederum zu gleichen behördlichen Massnahmen kommen wird, wissen wir nicht, wie rasch könnten sie jedoch zwangsläufig werden, wenn unsere Zufuhren aus dem Ausland unterbunden würden oder wir mit einer schlechten Ernte im eigenen Lande zu rechnen hätten.

Nach Bekanntwerden der vorerwähnten Rationierungsverfügung stellte ich mir die Frage: Wie kann man den sich bemerkbar machenden Einschränkungen durch erlaubte Eigenhilfe am zweckmässigsten begegnen? Nach Rücksprache mit meinen Angehörigen habe ich mich rasch entschlossen an die Ausführung des Gedankens gemacht, durch eine bescheidene Kleintierzucht möglichst zur Linderung der Folgen allfällig noch weiterer einschränkender Massnahmen beizutragen. Bei den vorhandenen räumlichen Verhältnissen ergab es sich dann von selber, dass für uns nur eine Kaninchen- und Geflügelzucht in Betracht kommen dürfe. Vorerst war natürlich die Erstellung passender Stallungen erforderlich und eingedenk des Sprichwortes « Die Axt im Hause erspart den Zimmermann » habe ich, nach Einholung von Ratschlägen bei anderen Züchtern und gestützt auf die mir zur Verfügung gestellte Fachliteratur, an Hand einer Planskizze die sämtlichen Arbeiten selber geleistet. Das Hantieren mit dem Werkzeug in meinen Mussestunden hat mir viel Freude gemacht und war mir zugleich Abwechslung und Erholung. Nach Fertigstellung des Werkes konnte ich zwar nicht gerade auf die Zuerkennung eines ersten Preises Anspruch erheben, wohl aber erfuhr ich manche Anerkennung durch andere Züchter für die gelungene Einrichtung. Von befreundeter Seite und durch Kauf gelangte ich in den Besitz des notwendigen Zuchtmaterials und bald hatten wir das Vergnügen, zu beobachten, wie sich die Stallinsassen rasch vermehrten und bei guter Pflege trefflich gediehen. Meine Idee, dass man im Besitz einer richtig unterhaltenen Kleintierzucht bei den einschränkenden Massnahmen in erlaubter Weise selber für die Ergänzung des Unterhaltes der Familie beitragen könne, hat mir in Zukunft recht gegeben. Für den Städter wird das Halten von Kleintieren oder Geflügel infolge erschwerter Futtermittelbeschaffung mitunter zum Problem, aber auf der Landschaft, mit den weitaus besseren Möglichkeiten, sollte kein bedeutendes Hindernis in den Weg treten.

Auf meinen vielfachen Streifen als Naturfreund in Wald und Feld habe ich in jenen Jahren, insbesondere während den Spätsommer- und Herbstmonaten, das Vorhandensein von ansehnlichen Mengen von Pilzen wahrgenommen und ich habe mich dann auch für die Verwendungsmöglichkeit dieses «Waldgemüses » interessiert. Im Verlauf der Zeit habe ich im Verkehr mit bekannten Pilzfreunden

und bei der Durchsicht von Pilzbüchern erfahren, dass sich durch richtiges Ernten von Speisepilzen weitere Lebensmittel beschaffen lassen, mit dem Vorteil, dass sie sozusagen fast nichts kosten. Ich habe die sich bietenden Gelegenheiten reichlich ausgenützt und unter Benützung von Pilzrezept- oder Kochbüchern teils haltbare Vorräte angelegt, teils frische Ware als Gemüse verwertet. Wenn ich mich anfänglich aus Vorsicht oder Ängstlichkeit wegen Pilzvergiftung nur auf das Einsammeln von Eierschwämmen, Totentrompeten oder echten Reizkern beschränkte, so konnte ich meine Kenntnisse durch Belehrung seitens befreundeter Pilzler weiter vermehren. Ganz befriedigten mich jedoch meine bescheidenen Fortschritte nicht und stets habe ich das Fehlen einer amtlichen Pilzkontrollstelle empfunden. Inzwischen ist in der betreffenden Ortschaft eine solche organisiert worden, da sie durch die seither aufgetretene vermehrte Auffuhr auf den Pilzmärkten zur Notwendigkeit geworden ist. Dem Vernehmen nach sei dort auch schon ein ernster Versuch gemacht worden, die sogenannten « wilden » Pilzler zu einem Verein zusammenzuschliessen, leider ohne positives Ergebnis. Ob ein gewisser persönlicher Egoismus einzelner Pilzfreunde den Misserfolg verursachte oder ob für die Weiterverfolgung der Angelegenheit die geeigneten Persönlichkeiten nicht zur Verfügung gestanden sind, entzieht sich meiner Kenntnis.

Wenn ich durch diesen Artikel dem einen oder anderen Leser von Nutzen sein durfte, so ist der Zweck desselben erfüllt.

A. B. Z.

Pilzkonservieren.

Beim Konservieren von Eierschwämmen hat ein Mitglied unseres Vereins das Pech gehabt, dass die Pilze nach einem halben Jahr schlecht geworden sind. Die Konservengläser waren beim Öffnen noch gut verschlossen. Die Eierschwämme rochen ziemlich stark säuerlich-moderig und zeigten, da wo sie aus der Flüssigkeit herausragten, bräunliche Verfärbung. Sonst waren sie nicht zerfallen, sondern fest und innerhalb der Flüssigkeit noch schön goldgelb. Die Eierschwämme wurden vor dem Einfüllen in die Gläser erst in Salzwasser vorgeschwellt, dann eingefüllt, eine Stunde sterilisiert und nach dem Erkalten im Keller versorgt, nachher die Deckel fest verschlossen. Ein Wechsel des Salzwassers nach einigen Tagen mit Wiederholung des Sterilisierens wurde unterlassen. Von drei Gläsern waren zwei schlecht und mussten weggeschüttet werden. Das dritte hatte keinen üblen Geruch und wurde ohne Nachteil in der Küche verwendet.

Das gleiche Malheur ist nun meiner Frau passiert, aber mit Champignons. Zum Sterilisieren benützte sie madenfreie, saubere Pilze, bei älteren Exemplaren mit braunen Lamellen wurden dieselben entfernt. Dann wurden die Champignons in Salzwasser vorgeschwellt und in die Gläser eingefüllt, Salzwasser aufgegossen und eine Stunde lang sterilisiert. Nach einer Woche wurden die Gläser geöffnet, das Salzwasser durch frisches ersetzt und nochmals ca. 20 Minuten lang sterilisiert. Nachdem die Gläser nach dem Erkalten auf Verschluss geprüft waren, versorgte sie meine Frau in einer Spense. Nach vier Monaten sollte ein Glas Champignons gekocht werden, aber o weh, als dieses geöffnet wurde, dufteten die Pilze aufdringlich säuerlich-moderig und auch das zweite Glas, das daraufhin an die Reihe kam, roch nicht besser. Die Pilze sahen sonst appetitlich aus, die Farbe war weisslich-crème und das Fleisch fest. Das Salzwasser bedeckte die Pilze noch vollständig. In der Küche glaubten wir die Pilze nicht verwenden zu dürfen und so wanderten die schönen Champignons in den Kehrichteimer.

Kann mir ein Pilzfreund, der Erfahrung im Konservieren hat, schreiben, wo der Fehler