

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 1 (1923)
Heft: 9

Rubrik: Verschiedenes ; Vereinsnachrichten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

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

Verschiedenes.

Die Gicht- oder Stinkmorchel als „Leckerbissen“.

Da ich einst irgendwo gelesen, dass dieser Pilz als «Leckerbissen» genossen werde, wandte ich mich an Hr. Knapp um sein Urteil hierüber anzuhören. Er antwortete mir: Das Urteil verschiedener Personen über den Geschmack ein und derselben Art lautet zuweilen sehr verschieden. Dass der Wert eines Pilzes auch überschätzt werden kann, gehört auch nicht zu den Neuigkeiten. Mit vollem Recht dürfen wir Morcheln, Trüffeln, Steinpilze usw. zu den Leckerbissen zählen, nicht aber einen Pilz, dem man die beste auserlesenste Zutat geben *muss* und dann nicht einmal als «Leckerbissen» mundet. Ich möchte Sie und Ihre Vereinsmitglieder einladen, die Gichtmorchel selbst zu versuchen und mir dann das Ergebnis mitzuteilen. Man stelle sich nicht vor, dass etwa viele Pilze nach ihrem Wert zu den Leckerbissen gehören; die Grosszahl umfasst gute, mittelgute (Mischpilze) und geringwertige Arten und nur wenige kommen in ihrem Werte einem eigentlichen *Leckerbissen* gleich. Leckerbissen sind stets teuer und gesucht. Sie waren es vor Jahrhunderten und sind es heute noch (Vergl. die Geschichte des Kaiserlings, der Morcheln und besonders der Trüffel). Sollte die dazumal auch schon bekannte Gichtmorchel von den Forschern *als Leckerbissen* übersehen worden sein?

Neulich fand ich nun das Rezept in dem kleinen Büchlein von Marie Rothmayr: »100 Pilz-Kochrezepte« unter Nr. 100: Gebratene Hexeneier. «Junge, geschlossene Fruchteier der Gicht- oder Stinkmorchel (sog. Hexen- oder Teufels-eier) werden gewaschen, halbiert, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und in Butter einige Minuten gebraten. — In Paris auf jeder feinen Tafel ein Leckerbissen.» — Ich hatte nun nicht Ruhe, bis ich mich von der «Vorzüglichkeit» überzeugen konnte. Ich fand dieser Tage 3 noch ganz junge, geschlossene Fruchtkörper von nur 2—4 cm Durchmesser, die genau nach Rezept,

besonders kräftig gewürzt und gebraten wurden.

Das Resultat war jedoch keinem Leckerbissen entsprechend. Obwohl das Gericht sehr ansehnlich und appetitlich aussah, so war es erstens zu wenig weich, zu vergleichen mit gebratenen Schnecken aus der Schale (die zwar bei richtiger Zubereitung mit Schneckenbutter sehr gut sind). Dann waren die Pilze trotz Salz, Pfeffer, Zitronensaft und sorgfältiger Zubereitung in der Bratpfanne vollständig geschmacklos. Das Gewürz blieb wohl in der Butter, aber drang nicht in das Pilzfleisch ein. Immerhin war der etwas widerliche Geruch des frischen Pilzes gänzlich verschwunden. — Wer weiss vielleicht ein besseres Rezept, nach dem wirklich «ein Leckerbissen» aus diesem Pilze zubereitet werden kann? Wer hat dieses Rezept auch schon probiert?

F. J.-M. in O.

Abbildungen des Tigerritterlings.

Von Dr. F. Thellung, Winterthur.

Auf Seite 13 unserer Zeitschrift schrieb ich: «In der französischen Literatur finde ich nur bei Sartory & Maire eine Abbildung (von *Tricholoma tigrinum*).» Nun hat mir Herr P. Konrad in Neuchâtel unter gütiger Zusendung eines Separatabzuges mitgeteilt, dass er im Jahre 1919 in dem mir nicht zugänglichen «Bulletin de la Société Mycologique de France» den Tigerritterling beschrieben, als giftig bezeichnet und abgebildet hat, und dass die Aufnahme des Pilzes in das 1921 erschienene Werk von Sartory & Maire ihm zu verdanken ist.

Ich konstatiere gerne, dass das Verdienst, zuerst den Tigerritterling in der französischen Literatur sehr schön bildlich wiedergegeben zu haben, unserm Landsmann zufällt. Herr Konrad, gewesener Präsident der naturwissenschaftlichen Gesellschaft in Neuchâtel, hat sich auch vor 3 Jahren bei der Jahresversammlung der Schweiz. naturforschenden Ge-

sellschaft als vorzüglicher Pilzkenner einen Namen gemacht durch Demonstration prachtvoller selbstgemalter Pilztafeln.

Morcheln 1923.

Am 7. April kam das erste Morchelgericht auf unsern Tisch. 1923 war wieder ein schlechtes Morcheljahr für unsere Gegend. Wer seufzt nicht, wenn er an die diesjährige «Morchelsuche» denkt? So viel verlaufene Zeit und unbefriedigtes Heimkommen! Gewiss mache ich manchen Pilzsucher fast neidisch, wenn ich verrate, dass ich trotzdem eine ganze Büchse voll selbst getrockneter Morcheln vom Jahr 1923 besitze. Meine Fundstelle will ich preisgeben und mitteilen, dass Morcheln im Birrhard vorkommen am steilen Abhang gegen die Reuss zu, so ungefähr vis-à-vis der Lindtmühle. Grosse, gelbe Dotterblumen leuchten am Ufer der Reuss und in deren Nähe im abgefallenen Laub von Buchen und wieder grasigen Stellen finden sich Morcheln. Aber nur ein gut geübtes Auge und wer klettern kann findet sie dort, es sei denn, dass der Zufall den Pilzsucher noch unerwartet an eine Glücksstelle führt, wo 10—20 schönster Goldmorcheln stehen. Doch solche Ueberraschungen sind selten, obwohl ich sie mehrmals erlebt habe. Das macht schon mehr Freude als wenn man einen ganzen Tag nach Morcheln sucht und kein einziges Stück findet.

Dieses Jahr brachte ein Verkäufer einen Korb voll schönster Morcheln, wahrscheinlich stammten diese aus einem andern Landesteil. Er verlangte Fr. 5 per halbes Kilo. Das gibt teure Essen! Nach meiner Ansicht ist ein gekauftes Morchelgericht, wenn solche Preise verlangt werden, der grösste Luxus. Mehr als Fr. 2 per halbes Kilo sollte nicht bezahlt werden, denn es fällt sowieso noch manches weg bei gekauften Pilzen, z. B. schwere, zähe Stücke, überstandene Exemplare die gewöhnlich erst beim Rüsten der Morcheln recht in die Augen fallen.

Eine Mitteilung, wie ich meine Morcheln trockne, möchte ich noch geben. Die Erfahrung hat mir gezeigt, nicht spät erscheinende Morcheln zu trocknen, da man sonst leicht «Flugzeug» in seine Büchse

bekommt, also nur solche, die frühzeitig erscheinen. Die Morcheln wasche ich sehr sauber, entferne die Strünke und zerschneide *jede* Morchel in zwei Teile, weil ich keine gedörrten Schnecken oder Käfer essen mag. Gerade im Innern der Pilze sitzen alle möglichen Tiere und ihre Ablagerungen, besonders in ältern grössern Exemplaren. Mir eckelt vor jeder ganzen, getrockneten Morchel, wie man sie hin und wieder in Hotels als Delikatesse bekommen kann. Sind meine Morcheln gut abgetropft, sortiere ich sie nach der Grösse, reihe sie an Fäden und freue mich, wenn die Sonne dieselben trocknet. Ist trübes Wetter, hilft ein geheiztes Kachelöfeli, um welches die Morcheln aufgehängt werden.
Frau E. F., Baden.

Volkshochschule des Kantons Zürich.

Am 4. September hat in Zürich ein Kurs von Prof. A. Thellung über Pilzkunde begonnen.

Pilzvergiftung. In Unterägeri erkrankte eine durchziehende Familie, die keinen festen Wohnsitz hat und durch Sammeln von Pilzen und Beeren das Leben fristet, an Pilzvergiftung. Die Leute assen Knollenblätterpilze, die sie für essbare Schwämme hielten. Der Vater, der 31 Jahre alte Jul. Reimann ist bereits im Spital gestorben. Seine Frau liegt schwer krank darnieder und kann kaum gerettet werden. Der fünf Jahre alte Knabe der Familie konnte die giftige Mahlzeit rechtzeitig erbrechen. Sein Befinden ist ordentlich.

Berlin, 28. VIII. (Wolff). Ein in Berlin wohnender früherer Barbier, Heidenreich, seine Frau und seine sieben Kinder sind nach dem Genuss von Pilzen, die sie selbst gesammelt haben, gestorben. Von der ganzen Familie sind nur ein zwölfjähriges und ein zweijähriges Mädchen, die das Pilzgericht verschmäht hatten, am Leben geblieben.

Die erste, in diesem Jahre vorgekommene auswärtige Pilzvergiftung, über die in verschiedenen schweizerischen Zeitungen kurz Bericht erfolgte. Näheres zu erfahren bleibt abzuwarten.

Red.

Vereinsnachrichten.

Mitteilung der Geschäftsleitung.

Wir bringen den verehrten Mitgliedern in Erinnerung, dass seinerzeit Pilzbestimmungs- und Beratungsstellen geschaffen wurden und zwar überall da, wo Sektionen bestehen. Für die Einzelmitglieder im besondern bestehen folgende Bestimmungsstellen: Die Mitglieder der Redaktionskommission in Basel, Herr Leo Schreier in Biberist und die Geschäftsleitung in Burgdorf. Die Bestimmung geschieht bei Einsendung eines Kontrollcoupons gratis, doch ist für die Antwort das *Rückporto* beizulegen. Die zu bestimmenden Pilze sind zweckmässig leicht in Zeitungspapier zu wickeln und in einer Schachtel zu verpacken. Es empfiehlt sich, je ein oder zwei Exemplare von den zu bestimmen-

den Pilzen zurück zu behalten, da die eingesandten Exemplare nicht zurück gesandt werden. Wird mehr als eine Art zugleich eingesandt, so sind alle gleichlautend mit den zurückbehaltenen zu nummerieren. Zur Erleichterung bei der Bestimmung wird gewünscht, dass jeweilen kurz einige Bemerkungen gemacht werden über den Standort (auf Holz oder auf Erdboden, im Wald, Garten etc.), über die vorherrschende Farbe im frischen Zustande und ob der Hut frisch schmierig oder feucht oder trocken ist. Wer Pilze bestimmen lassen will und zugleich von sich aus eine kurze Beschreibung gibt über dieselben vom Moment des Pflückens, lernt besser beobachten und selbst auch sicherer bestimmen.

Verein für Pilzkunde Burgdorf

Ausstellung

Bettagssonntag und Montag im Lokal
Bierhaus

Pilze sind, wenn immer möglich am Samstag abend
im Lokal abzuliefern.

Versammlung

am Montag abend nach Schluss der
Ausstellung. **Pilz-Znüni und Vortrag.**

Nur die Mitarbeit der Mitglieder wird es ermöglichen, die Veranstaltung richtig durchzuführen.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Zürich

Versammlung

Montag den 1. Okt., abends 8¹/₄ Uhr
im Restaurant Münsterhof, I. Stock.

Von nun an finden die **Monatsversammlungen** einfachheitshalber jeweilen am ersten **Montag** des Monats statt. — Die **Ausstellung** musste leider, des misslichen Standes der Pilzflora wegen, auf den **22., 23. und 24. September** verschoben werden.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Grenchen

Versammlung

Samstag den 15. September 1923, abends
8 Uhr im Lokal zum Ochsen.

Pilzkunde, Verschiedenes.

Zu zahlreichem Besuche ladet ein

Der Vorstand.

Bei Vergiftungen durch Pilze und sonstigen Vergiftungen durch verdorbene und ungewohnte Speisen leistet das Blutkohlegranulat

KARBOGRAN „GEROBA“

hervorragende Dienste. Man befrage den Arzt. Karbogran gehört zum eisenen Bestand jeder Hausapotheke. **Flacon à Fr. 3.50** erhältlich in Apotheke

G. Roth, pharm. u. diäetische Präparate, Basel

R. BILL-SCHENK, BURGDORF

Beste Bezugsquelle für:

**Kristall, Glas, Porzellan
Steingut
Messing- und Nickelwaren**

Reelle Bedienung.

TAFELMESSER mit rostfr. Klingen
**la. versilberte Bestecke und
Tafelgeräte**

Billigste Tagespreise.

Pilzgerichte aller Art

schmecken vorzüglich, wenn man
ihnen beim Anrichten einige
Tropfen

Maggi's Würze

beifügt. Ein kleiner Zusatz gibt
ihnen höchsten Wohlgeschmack

B. JERG

Massgeschäft
für feine
Herrengarderobe

St. Gallen

Linsenhühlstr. 24

Chr. Hofer, Optiker

vis-a-vis Stadthaus

Burgdorf

Spezialgeschäft für
Lupen, Mikroskope, Feld-
stecher, Barometer,
Brillenoptik etc.

Billigste Bezugsquelle für

**Sterilisiergläser, Haushaltsartikel
la. Werkzeuge**

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

Hermann Wegst, Burgdorf

Reichhaltigste Auswahl in

Kolonialwaren

Liqueurs, Flaschen-
weine, Reiseproviand

Telephon Nr. 126

Restaurant zum Bierhaus BURGDORF

Verkehrslokal des Vereins
für Pilzkunde Burgdorf.

empfiehlt:

Reelle Getränke. Gute Speisen

Höflich empfiehlt sich

S. Richiger

Große Auswahl in
Gold- und Silberwaren
Bestecken, Tafelgeräten
reelle Preise

**Ulrich Wirth
Goldschmied
Burgdorf**

Zu verkaufen:

Migula, Pilze 3 Bde., VIII, IX¹, IX²
= Basid., Myseo., Physeo., mit 396
farb. Tafeln u. 4188 Artenbeschr. in
Hlbfrzbd. u. wie neu, Gera 1910/12.

Ricken, Blätterp. = Textbd. 1412
Artenbeschr. u. 1Bd.m. 112farb. Taf.
1 Textbd. extra verkäuf., Leipz. 1915.

Alle Bde. kompl. u. sehr gut erhalt.

E. Burkhard, Hellgasse
Altdorf (Uri)

Comestibles-Geschäft
DUTHALER & HANDSCHIN

VORM. WALTER STUCKER

Waisenhausplatz Nr. 14/16 **BERN** Teleph. Bollwerk Nr. 24.10

Epicerie fine, Delikatessen, Feine Weine, Liqueurs, Champagner
Spezialgeschäft für Reise- und Piknic-Proviant

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. Wollfächen.
Verlangen Sie Muster und Preisliste.

G. von Felbert

Langenthal - Burgdorf - Langnau i. E.

Billigste Bezugsquelle
in Kurz- Weiss- Woll- u. Modewaren
Spielwaren ♦ Herren-Artikel ♦ Korbwaren

Karl Streich-Stauffer

Buchbinderei
Schmiedengasse 22
BURGDORF

Gegründet 1875 -:- Telephon 5.21

**Spezialgeschäft für
Einrahmungen**

Schuhhaus Gebr. Dysli - Burgdorf

Schuhwaren

kaufen Sie bei uns stets
wirklich gut und billig

Direkte Einkäufe -:- Schöne Auswahl
Grosser Versand nach Auswärts

Verlangen Sie
PATENTEX

bestes hygien. Mittel

Preis: Fr. 6.—

Prospekte zu Diensten.

Diskreter Postversand.

Rob. Wiget, Burgdorf

Früchte, Gemüse, Frische Blumen
Spezialität in Chianti-Wein
Italienische Salami und Salametti
Gino Gottardo :-: Bern

Für Bestellungen sich wenden an
Filiale Burgdorf
Hohengasse 37. Telefon 5.16