

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 9 (1931)
Heft: 12

Rubrik: Unterhaltungsecke und Humor ; Küche

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: 17.05.2025

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

Biberist erblickte der Besucher einen von kundiger Hand aus der grossen Theaterbühne hervorgezauberten Märchenwald. Es fehlten darin nur die Elfen und Zwerge. Prächtige Hexenringe von Fliegenpilzen standen unter und zwischen Tannen im Moose. Ein vor seiner Höhle stehender Fuchs musterte schlaueäugig die Umgebung. In einer Ecke naschte ein Eichhörnchen an einem Pilze. Ein startbereiter Habicht breitete seine Schwingen aus, als wollte er im nächsten Augenblick im Ätherblau verschwinden. Und was man sonst noch in einem solchen Märchenwalde finden kann, das fand der Besucher auf anschliessenden langen Tischreihen, übersichtlich geordnet. Gegen zweihundert Pilzarten präsentierten sich mit ihren Visitenkarten. Gut vertreten waren die Wulstlinge 10 Arten, die Schirmlinge 8 Arten, die Ritterlinge 15 Arten, Trichterlinge 10 Arten, Milchlinge 11 Arten, Täublinge 11 Arten und Röhrlinge 20 Arten. Folgende Pilzarten konnten wir zum ersten Male an einer Ausstellung zeigen: *Lepiota lenticularis*, Getropfter Schirmling; *Phlegmacium percoma*, der Konditerpilz der Winterthurer; *Boletus porphyrosporus*, Porphyrosporiger Röhrling; *Boletus impolitus*, Empfindlicher Röhrling; *Sparassis crispa*, Krause Glucke, in einem kleinen Exemplar; *Phallus caninus*, die Hundsmorchel, in nur einem Exemplar; *Otidea concinnia*, Zitronengelber Öhrling, und *Tuber aestivum*, Sommertrüffel, letztere ermittelt durch Herrn Jecker in Olten. Eine an die Pilzgruppen anschliessende kleine Verwertungsgruppe gab dem Besucher

darüber Aufschluss, was man aus diesen Waldkindern, soweit sie essbar sind, alles machen kann. Über Pilzliteratur orientierte die auf den folgenden Tischen ausgelegte Vereinsbibliothek.

Solange der Vorrat ausreichte, wurden Kostproben in Form von Pilzpasteten abgegeben.

Besucht wurde die Ausstellung von 220 Erwachsenen, 34 Kindern und zirka 500 Schülern in Begleitung der Lehrer. Dass der Reinertrag der Pilzausstellung zirka Fr. 200 beträgt, haben wir in der Hauptsache der Opferwilligkeit der Mitglieder zu verdanken, die sich uneigennützig zur Durchführung der Ausstellung zur Verfügung stellten. Es sei deshalb allen Mitgliedern, die trotz dem stürmischen und kalten Regentage tatkräftig am Sammelgeschäft, sowie auch denjenigen, die sich beim Aufbau der Ausstellung beteiligten, auch hierorts der beste Dank ausgesprochen. Besonderen Dank Herrn Franz Aerni und seinen Mitwirkenden für den Märchenzauber, den verehrten Frauen, die die Rüstarbeit durchführten, den Frauen Blaser und Schreier für die Mitwirkung beim Ausstellungsdienst, sowie allen den Mitgliedern, die, mit Sonderaufträgen betraut, diese zum besten Gelingen der Ausstellung durchführten.

Ebenso danken wir der Firma François Wyss Söhne in Solothurn für die prächtige Blumenspende und Herrn und Frau Furrer, die unser Vorhaben nach allen Seiten tatkräftig unterstützten, und allen denjenigen, die uns Pilze für die Ausstellung zusandten. L.

Unterhaltungsecke und Humor.

(Zwei Pilzfreunde begegnen sich.) Grüss dich, mein Freund! Wie geht es dir? Wie geht's zu Hause? — Danke der Frage, mir soweit gut und meiner Pilzfamilie auch, alle Pilze sind wohlauf und munter. — Aber du bist, seit du dem Pilzverein angehörst, ein ganzer Pilzfanatiker geworden, selbst deine

Familienangehörigen teilst du schon zu den Pilzen ein. Warum das? — Ist einfach, ich habe alle zu Hause mit einem Pilznamen getauft, jeweils so, dass der Name in die Saison passt. Ich kann mir dann die neuen Pilze, die im Verein besprochen werden, viel, viel besser einprägen. Selbstredend werden die

Namen von Zeit zu Zeit gewechselt. Jetzt heisst zum Beispiel mein neugeborner Sohn Kleiner Schmierling, meine 5jährige Tochter Keuscher Blätterschwamm, meine 12jährige Tochter wegen ihrer schlanken Linie Dürrbendel, meine Frau Butterpilz, mein Onkel Goldröhrling, und so weiter. — Ja und deine Schwiegermutter? — Ja so, die heisst Rauhaarige Erdzunge. — Na du, da wird sie wohl nicht einverstanden sein damit, die ist ja ungeniessbar. — Macht nix, ich sagte ihr, sie wäre geniessbar und sehr gut und jetzt will sie den Namen immer behalten, und mir ist's recht. — Ja, wirklich lustig, aber sag, wie heisst denn du? — Ich?

Ich heisse Graukopf — (etwas ärgerlich) aber jetzt lass mich in Ruhe — Du, du, Hallimasch!! — — — Th. R.

* * *

(Vater geht mit dem Sohne bei einem grossen Gebäude vorbei.)

Sohn: Vater, was ist das für ein Gebäude?

Vater: Die Dragonerkaserne.

Sohn: Du Vater, da muss es aber viele Pilze drinnen haben?

Vater: Aber wie kommst du auf diesen Einfall?

Sohn: Ja Vater! Sagte doch der Lehrer, die Pilze vermehren sich durch die Sporen!

Th. R.

Küche.

Pilz-Vinaigrette. Blanchierte Pilze werden gehackt, desgleichen eine Zwiebel, 2—3 Knoblauchzinggli, 1 Büschel Petersilie, 2 harte Eier, nach Belieben einige Sardellenfilets. Verrühre in einer Schüssel einen Löffel voll Senf mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer und gebe das Gehackte darunter. H. D.

Bei in Essig eingemachten Pilzen zeigt sich des öfteren, hauptsächlich bei angebrauchten Gläsern, dass sich

eine Schimmelpilzschicht auf der Oberfläche bildet. Ich habe hier bemerkt, dass die Essiggurken mit Scheiben vom Meerrettich eingelegt werden, um Schimmelbildung zu verhindern. Bei Pilzen in Essig dies angewandt, ergibt ebenfalls ein gutes Resultat. Man gibt schon beim Einlegen der Pilze in das Glas einige $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben dazwischen und oben darauf nochmals 5—8 Stück. Der Meerrettich gibt, nebenbei bemerkt, noch ein feines Aroma. Nur probieren! Th. R.

VEREINSMITTEILUNGEN
sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.
Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn P. Dannelet, Sachwalter, Burgdorf, zu melden.

AARAU

Jeden zweiten Montag des Monats Versammlung im «Falkenbräu», Pelzgasse.

BERN

Sonntag den 27. Dezember Lotto im Café Steinbock, Aarberggasse.

Jeden Montag abend Pilzschau im Restaurant Viktoriahall, Effingerstrasse.

«NEUTRAL» BETTLACH

Den Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass bei Anhalten dieser milden Witterung täglich noch frische Pilze auf der «Grenchnerwiti» zu finden sind (allerdings in kleinen Quanten), so dass die Möglichkeit besteht, über die Festtage frische Pilze auf den Tisch zu bringen.

Es handelt sich um den sogenannten Zweifärbigen Ritterling, ein sehr ausgiebiger und wohlschmeckender Spätherbstpilz.

Man interessiere sich.