

Pilzlerbrief aus Österreich

Autor(en): **Rinner, Th.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **10 (1932)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934857>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 weitem 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 Pilzern 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 ansprechen, die Exkursion am 1. Mai mitzumachen? Aber wo-

hin? 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 abgesehen wurde jedes Plätzchen, wo laut Angabe ein mal 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 mitgenom-

menen 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 Pilzler, 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.