

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 10 (1932)
Heft: 8

Rubrik: Pilzlerbrief aus Österreich

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: 15.03.2025

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

einen Blick auf meine bisherige armselige Pilzernte warf.

« Ja, wie Ihr seht; aber bis dato hat mir Fortuna nicht sonderlich gelächelt.»

« Aha, dem soll bald abgeholfen sein », machte mein alter Freund listig blinzelnd. « Folgt mir nur; bald soll Euer Netz besser bei Leibe sein! » Und schon schritt der « Sonderbündler » mit der Rüstigkeit eines Fünfigers voran und tauchte in den Waldschatten ein. Nach etwa zehn Minuten umschritten wir eine mächtige Nagelfluhwand, und vor meinen erstaunten Blicken breitete sich zwischen lichtem Tannenbestand auf kurzmoosigem, festem Grunde der reinste gelbe Teppich prächtigster Eierpilze aus — ein wahrhaft schöner Anblick. Nach kaum einer halben Stunde war unter Mithilfe meines greisen « Pfandfinders » das Netz prall gefüllt, worauf der letztere wieder freundlich blinzelte: « Mein Herr, ich habe selber schon lange kein Pilzgericht mehr genossen; ich mache deshalb den Vorschlag: Kommt mit mir ins Dorf hinunter; dort wird uns meine Sohnsfrau — meine Gattin ist schon lange im Friedhof — mit einem kleinen Teil Eurer Ernte ein herrliches Z'vieri herrichten. Oder mag's dann gleich als Abendessen gelten! Ihr müsst nämlich wissen: ich habe im Keller noch ein paar

Dutzend Flaschen herrlichen « Cressier » liegen. Weiteres brauche ich Euch als Seeländer nicht zu erklären.»

Natürlich begriff ich und war auch sofort mit dem verlockenden Vorschlag einverstanden; um so mehr, als meinem Netz noch mehr als genügend Inhalt für die mütterliche Küche blieb.

Und nun kann ich's kurz machen: Die Schwiegertochter meines Veteranenfreundes erwies sich als wahre Kochkünstlerin; denn schon nach einer guten halben Stunde stand auf dem alten Eichentische in der braunen getäferten Bauernstube eine Schüssel herrlich duftender Pilze « en sauce », nebst Kartoffelstock und grünem Salat. Mein Herz, was willst du noch mehr? Und dazu der prickelnde, dem Halszäpflein so angenehm flattierende Cressier Einfach das reinste Göttermahl, das sich schliesslich — horrible dictu — bis ins nächtliche Dunkel hineinzog. Mein liebes, übrigens noch jetzt als gesunde, vierundachtzigjährige Greisin lebendes Mütterlein lag natürlich bereits in Morpheus' Armen, als ihr Sprössling in ziemlich feuchtfröhlicher Stimmung, aber wenigstens mit ergiebiger Pilzernte, in ihr nun seit Jahren so stillgewordenes Heim mit grösstmöglicher Behutsamkeit einschlich

Pilzlerbrief aus Österreich.

Von Th. Rinner, Salzburg.

Es fängt an, sich zu rühren in den Wäldern, « die Pilzsaison beginnt! » Hoffentlich haben sich die Wetterpropheten dieses Jahr gründlich getäuscht, und wird der angekündete trockene Sommer nicht eintreffen. Obwohl es bei uns im Volke nicht so friedlich aussieht, als in den herrlichen, grünen Wäldern, plagt unser Ministerium für soziale Verwaltung die Sorge um die pilzeessende Bevölkerung. Ende letzten Jahres (19. Dezember 1931) gab sie einen Fragebogen her-

aus, der mit Rücksicht auf die folgende Pilzsaison der Bevölkerung vorzulegen sei: « Suchen Sie Schwammerl (Pilze)? Wo suchen Sie die Schwammerl? Welche Schwammerl kennen Sie? Wissen Sie, welche Schwammerl giftig sind? Wie kennen Sie giftige und essbare Schwammerl voneinander? Wie verwenden Sie die Schwammerl? Kochen Sie die Schwammerl? Wie kochen Sie die Schwammerl? Hatten Sie schon einmal eine Vergiftung infolge Genusses von Schwammerln?

Welche Vergiftungserscheinungen nahmen Sie wahr? usw.» So lautete unter anderem der Fragebogen, der vom Ministerium zugestellt wurde. Die Landessanitätsreferate, welche die Erhebung über diese Fragen unter der Bevölkerung natürlich nicht direkt durchführen können, sollten also die Erhebungsbogen an die Bezirkssanitätsreferaten weitergeben und diese mit der zeitraubenden Arbeit betrauen. Diese leiten die Bogen wieder an die Landesregierung, um sie dem Ministerium wieder zuzustellen. Dort wird dann (wann?) das Material in einem eigenen dazu geschaffenen Amte verarbeitet, um später, als *ministerielles Warnungsblatt*, in Millionenaufgabe in das Volk hinauszugehen,

um vom Grossteil der Bevölkerung nicht gelesen zu werden. Ernste Pilzsücher, welche ja von der Sache mehr verstehen als ein hohes Ministerium, warten nicht auf solche Erhebungen.

Wir haben zwar vom Ganzen noch kein Resultat gesehen. Viel Arbeit, Papier, ein neues Amt und einige Beamte (aber keine Pilzler) wird es kosten. Statt der abgesagten, teuren Volkszählung haben wir eine «Schwammerlziehung» in Aussicht. Das Ministerium, welches diese Schwammerlziehe trug, ist nun allerdings nicht mehr am Ruder; ob sich das neue mit dem Gedanken weiter befasst, ist fraglich — vielleicht? — Unter der Sonne ist vieles möglich! — —

Unterhaltungsecke und Humor.

Pilzküche vor 20 000 Jahren. Frau Bumolanga, eine ausgezeichnete Pilzköchin und Gattin eines Höhlenbewohners, kocht Pilze. Mit einem Messer, verfertigt aus den Knochen des Höhlenbären, entfernt sie einen kleinen Teil des den Pilzen anhaftenden Schmutzes und Erde. Die Pilze lässt sie ganz, um den darin befindlichen Maden ein Entweichen unmöglich zu machen. Jeden Pilz umwickelt sie mit einer Mammutspeckschwarte und bindet sie mit einem in Lehm brei getauchten Rosshaar fest. Dann schlägt sie mittelst des Feuersteines Funken auf ein Häuflein Stroh und Holz. Um die Glut lange zu erhalten, wirft sie einige Stücke Drachenfett hinein. Die Pilze legt sie dann auf die Glut und lässt sie so lange darauf, bis man an dem angebrannten, brenzeligen Geruch merkt, dass es bald Zeit ist, dieselben zu essen. Als Beigabe kommt in den meisten Fällen geronnenes, in Gletschereis gut abgekühltes Auerochsenblut in Frage. *Th. Rinner.*

* * *

Anekdote. Herr Röhrling, ein bekannter und eifriger Pilzler, liegt krank zu Hause

im Bett. Seine sorgende Eehälfte lässt den Doktor kommen, damit seine Krankheit aufgeklärt werde und er die nötige Medizin bekomme. — «Guten Tag, Herr Doktor, bitte Sie freundlichst, meinen Mann einmal gründlich zu untersuchen. Er isst nicht viel, hat keinen Schlaf, hat Bauchbeschwerden, ist hässig wie noch nie und schwitzt manchmal», klagte die Frau. — «Ja, haben Sie ihm nicht die Temperatur mit einem Fieberthermometer gemessen?» frug der Arzt. — «Nein, Herr Doktor, wir haben eben kein solches Instrument im Hause», entgegnete die Frau. — «Gut, dann holen Sie beim Optiker Bovist ein «Fieberthermometer», messen Ihrem Manne die Temperatur, und sagen Sie mir dann, was es angezeigt hat. Ich werde heute nachmittag vorbeikommen und den Patienten genau untersuchen. Wissen Sie, liebe Frau Röhrling, er ist Pilzler und könnte es sich bei ihm vielleicht — vielleicht — um einen leichteren Fall von Pilzvergiftung handeln; nun, wir werden dann sehen. Wünsche vorderhand gute Besserung. Auf Wiedersehn!» Mit diesen Worten empfahl sich der Arzt. — Die Frau machte sich schnell bereit und ging