

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 9

Artikel: Pilzlerbrief aus Österreich
Autor: Rinner, Theo.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934609>

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: 14.03.2025

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

cibe infundibuliformis Schäff.; Porphyrbrauner Wulstling, *Amanita porphyrea* Fr.; Perlpilz, *Amanita rubescens* Fr.; Eingesenkter Wulstling, *Amanita excelsa* Fr.; Breitblättriger Rübbling, *Collybia platyphylla* Pers.; Fase-rigberingter Tannenflämmling, *Flammula hybrida* Fr.; Wurzelnder Schwefelkopf? *Hypoholoma radicata*? Gallen-Röhrling, *Boletus felleus* Bull.; Porphyrbraunsporiger Röhrling, *Boletus porphyrosporus* Fr.; Sand-Röhrling, *Boletus variegatus* Sw.; Goldröhrling, *Boletus elegans* Schum.; Strubelkopf, *Boletus strobilaceus* Scop.; Hexenröhrling, *Boletus luridus* Fr.; Birkenröhrling, *Boletus scaber* Bull.; Schwarzblauer Röhrling, *Boletus pulverulentus*; Elfenbeinröhrling, *Boletus collinitus* Fr.; Eichhase, *Polyporus frondosus* Fl. D.; Schmetterlingsporling, *Polyporus versicolor* Fr.

Bei genauer Durchsicht aller Körbe, die zum Teil nicht vorgewiesen wurden, hätte die Liste wohl noch länger werden können. Den Nachmittag verbrachte jeder nach seinem eigenen Belieben. Die einen machten ihr

Schläfchen, andere plauderten; unter einem Baume hatte sich ein « Jassklub » gebildet; eine kleinere Truppe machte aber noch eine Streife in ein noch nicht abgesehenes Waldgebiet und fand — nichts, absolut nichts.

Einem der Jasser passierte das Missgeschick, dass er durch ein fortgeworfenes Streichholz einen am Boden liegenden Damenhut in Brand steckte. Der Brand wurde rasch gelöscht und der Rest des Hutes, ein erbärmliches Nichts, aus Solidaritätsgründen in humoristischer Weise versteigert. Der Erlös von 10 Franken wird der geschädigten Dame vielleicht den Schaden gedeckt haben, und der glückliche Steigerer wird das Fragment des ihm zugefallenen Hutes als « teures » Andenken in seinem Kuriositätenkabinett aufbewahren. Vor dem Aufbruch wechselte man noch freundschaftliche Reden. Am Bahnhof drückte man sich gegenseitig warm die Hand, im Bewusstsein, einen herrlichen Tag verlebt zu haben. Auf Wiedersehen das nächste Mal.

W. Haupt.

Pilzlerbrief aus Österreich.

« Maienzeit »! — Es weht zwar nicht das liebliche, duftende und vielbesungene « Mai-lüfterl », sondern die ganze Zeit hatten wir, mit wenig Unterbruch, den bekannten « Salzburger Schnürlregen ». Dessenungeachtet liesen wir Pilzler es uns nicht nehmen, einen Maibummel zu machen. An einem Sonntag, an welchem uns die Sonne wieder einmal ihr Gesicht zeigte, gingen wir in unser Pilzrevier. Es hat sich gelohnt, *M a i p i l z e* und *S p e i s e m o r c h e l n* fanden wir in schöner Menge, und es langte für jeden zu einem schönen Pilzschmaus.

Die ersten Pilze heuer, und schon wurde eine Pilzvergiftung gemeldet. In der « Salzburger Chronik » vom 18. Mai 1933 stand folgende Mitteilung, welche ich nach dem Original abzuschreiben mir erlaube:

« Mit Maischwammerln vergiftet. In St. Stephan bei Stainz (Steiermark) sammelte dieser Tage die Besitzersgattin Maria Freisinger sogenannte Maischwammerl, die sie zu Mittag mit ihren Kindern, einem dreijährigen Mädchen, einem sechs- und einem zwölfjährigen Knaben verzehrte. Am Nachmittag erkrankten die Mutter und ihre drei Kinder an heftigen Vergiftungserscheinungen. Der herbeigerufene Arzt konnte nur mehr die Mutter und den älteren Knaben retten. Die beiden andern Kinder sind der Vergiftung zum Opfer gefallen. »

Leider ist der Ort zu weit entfernt von hier, um sichere Einzelheiten darüber erfahren zu können. Dürfte es sich hiebei um verdorbene Pilze handeln, oder käme der Frühlingsknollenblätterpilz (*Amanita verna*) in Frage? Am

12. Mai fand der Unterzeichnete bereits drei ausgewachsene Exemplare. Die Maipilze, die wir fanden, haben wir mit grösstem Appetit verzehrt und sind wohl und munter geblieben.

Nun hoffen wir, dass die diesjährige Pilzsaison besser wird als die letztjährige.

Theo. Rinner.

E i n g e s a n d t.

Pilzler und Pilzfreunde, welche nach Salzburg reisen, mögen sich behufs ortskundiger Gratisführung in Salzburg und Umgebung wenden an: Theo. Rinner, Modelleur, Gnigl (Salzburg), Österreich.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Schaf-Porling. — Polypore des brebis.

Polyporus ovinus.

Der Schaf-Porling ist ein schmackhafter Speisepilz. Sein Fleisch ist sehr derb und lässt sich deshalb auf verschiedene Arten zubereiten. Wir können ihn sogar als Zwischengericht (Entrée) zu Gemüsen oder Mehlspeisen verarbeiten, er bietet uns in diesem Falle reiche Abwechslung.

Schnitzel von Schaf-Porling.

Escalopes de Polypore des brebis.

Die Schaf-Porlinge werden gründlich gereinigt und gewaschen und auf einem Tuch gut abgetrocknet; nun werden dieselben in zirka $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, schichtenweise in eine tiefe Schüssel placiert, mit etwas Zitronensaft beträufelt, zugedeckt und zirka eine halbe Stunde marinieren lassen. Hierauf werden sie durch Mehl und Eiweiss gezogen und in frisch durchgeriebenem Weissbrot (mi-pain) paniert in heisser Butter schön gelb gebraten, auf eine lange Platte dressiert und mit brauner Butter (Haselnuss-Butter, beurre noisette) übergossen und sofort serviert.

Schaf-Porling nach Orly.

Polypore des brebis à l'Orly.

Die Schaf-Porlinge werden gleich behandelt wie oben; man bestreue sie noch beim

Marinieren mit gehackter Petersilie. Sie werden nun durch einen leichten Backteig gezogen und im schwimmenden Öl, Fett oder Butter (Friture) fertig gebacken. Dann auf einem Frituretuch gut abtropfen lassen, auf eine Platte mit Papierserviette dressiert und mit Petersilie und Zitronenvierteln garniert.

Dazu wird eine Tomatensauce à part serviert.

Krusteln von Schaf-Porling.

Croquettes de Polypore des brebis.

Die Schaf-Porlinge werden gut gereinigt, gewaschen und abgetrocknet. Nun werden sie fein gehackt und mit Zwiebeln und Schalotten eingedämpft und je nach Bedarf gewürzt. Ist nun alle Flüssigkeit gänzlich eingedämpft, so fügt man ein Viertel ihres Gewichtes ziemlich dicke Sauce Béchamel oder Velouté bei, mischt das Ganze gut durcheinander, streicht diese Masse zirka 2 cm dick auf eine flache Steingutplatte und lässt sie gänzlich erkalten.

Hierauf wird nun diese Masse auf einen Tisch oder ein Tranchierbrett gestürzt, in gleich grosse längliche Stücke geschnitten, in etwas Mehl zu Croquettes geformt, durch Eiweiss gezogen in mi-pain paniert und in der heissen Friture gebacken. Die Croquettes werden auf runden Platten mit Papierservietten serviert und mit Petersilie und Zitronenvierteln garniert.