

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 27 (1949)
Heft: 12

Artikel: Das Pilzgulasch
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934185>

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>

Selon des renseignements parvenus d'Allemagne, la Gyromitre géante (*Gyromitra gigas*) est aussi toxique que la gyromitre comestible. D'après Konrad de Neuchâtel, la gyromitre géante n'est pas rare dans le Jura suisse où on la consomme pourtant par petites quantités. Elle n'a jamais causé d'empoisonnement à notre connaissance. Bien entendu, il convient de la blanchir soigneusement avant de l'apprêter. Il en est de même de la gyromitre comestible, et des helvelles, notamment de l'helvelle crêpue – *Helvella crispa* Fr. ex Scop. – qui, bien qu'elles n'aient pas, à notre connaissance, causé d'accidents, peuvent être nocives consommées en quantités importantes. Pour éviter tout risque d'intoxication, il est prudent de blanchir rapidement les gyromitres plusieurs fois de suite en jetant chaque fois l'eau de cuisson, et d'en consommer peu à la fois (1 livre au maximum).

Nous recommandons en outre d'attendre 3 ou 4 jours avant de consommer à nouveau des champignons appartenant à ce groupe. D'autre part, les enfants et les personnes affaiblies, surtout celles qui souffrent du foie devraient s'en abstenir.

Les gyromitres et les helvelles séchées ne présentent plus aucun danger et c'est sous cette forme seulement qu'elles devraient être présentées sur les marchés.

Traitement – Il est le même que celui décrit plus haut concernant les intoxications dues aux champignons du groupe de l'amanite phalloïde.

Das Pilzgulasch

Möglich, daß es der sehr heißen Jahre 1947 und 1949 bedurfte, einige kalkverkrustete Gehirnzellen zu sprengen, um heute eine Begebenheit aus längst verklungenen Tagen der Vergessenheit zu entreißen.

Sie geschah damals, als unser Verein sein Schiffchen noch durch die Nuggi-Bissiplätz- und Geiferlätzlijahre manövrierte. Der heiligen Mykologia sei's gedankt, es waren nicht die schlechtesten Zeiten, wenn auch manchmal ganz gefährliche Klippen durch urwüchsigsten Humor vergoldet, erst im letzten Augenblick umschiffert werden konnten. Die Pilznovizen hatten sich bereits ein beträchtliches Wissen um die Dinge zugelegt. Wenigstens vermeinten sie es. Immerhin genügte es vollauf, um eine respektable Anzahl Pilzarten auf die Liste der so begehrten Fressalien setzen zu können. Vergiftungen gab es keine. Einige Ausnahmen von Seitensprüngen mochten wohl vorgekommen sein, aber dies nur, um die Regel zu bestätigen. Wenn einmal ein Pilzfreund sich aus einigen Kilo «Nördlichen Porlingen» statt aus «Bergriesenporlingen» stundenlang eine Bouillon kochte, so war das weiter nicht schlimm. Schließlich blieb es ja ihm vorbehalten, sich sein Meisterwerk zu Gemüte zu führen. Für uns fiel lediglich ab, Jakob's Standhaftigkeit zu bewundern, wenn er nach Jahren noch behauptete, daß die Sache ausgezeichnet geschmeckt habe. Ebenso harmlos war auch, als Louis an einer öffentlichen Exkursion allen Teilnehmern mit dem «Gelben Saumknollenblätterpilz» als «Mörder von Allschwil» das Gruseln beibrachte. Das waren noch Zeiten der Opferbereitschaft, wenn man bedenkt, daß Louis mit seinen über hundert Kilo Lebendgewicht während guten zwei Stunden und beim steilsten Anstieg seine Weisheit an den Mann zu bringen versuchte. Dies mit einer Freigebigkeit, die befürchten ließ, daß alle Philanthropen auf der Erde aus Neid die Gelb-

sucht bekommen und sämtliche Mykologen unter der Erde sich vor Verzweiflung siebenmal im Sarge umdrehen könnten.

Anders verhielt es sich mit Toni. Jeder wußte, daß dieser seine Licht- und Schattenseiten besaß. Einerseits war er fleißig, hilfsbereit und in der Erledigung seiner übernommenen Aufgaben gewissenhaft. Andererseits aber war er eigensinnig, streitsüchtig, ein Allesbesserwisser, dem niemand etwas recht machen konnte. Dabei war er von einem Oppositionsgeist besessen, der befähigt gewesen wäre, die Regierungen sämtlicher europäischen Staaten in einer Woche zu stürzen, den Generalstab der Heilsarmee nicht ausgenommen.

Wer damals auf die verflucht tolle Idee gekommen sein mag, ihm einen Streich zu spielen, läßt sich mit Bestimmtheit nicht mehr feststellen. Der Wahrscheinlichkeit käme am nächsten, daß der Gedanke einer Anzahl Köpfe zu gleicher Zeit entsprang, denn ausnahmslos jeder hatte schon Gelegenheit bekommen, mit ihm ein kleineres oder auch größeres Hühnchen zu rupfen. Über Toni's Beule wimmelte es demnach nur so von Damoklesschwertern. Nie hätte auch ein besserer Zeitpunkt gewählt werden können, wie jener, als eine Spätherbstexkursion beschlossen wurde und er seinen Dickschädel trotz Einwendungen durchsetzte, einen Pilzfraß im Freien damit zu verbinden. Mit einem Faustschlag auf seine Brust, der jeden mondsüchtigen Hund unfehlbar plötzlich in den Viehhimmel befördert hätte, rief er uns noch zu, daß er das Amt des Koches schon selbst übernehme, denn wir alle hätten ja sowieso keinen Schmiß.

So kam jener denkwürdige Sonntag. Die Ausbeute war quantitativ reichlich, wenn sie auch in qualitativer Hinsicht, wie die Kontrolle ergab, einiges zu wünschen übrig ließ. Zweidrittel waren Goldröhrlinge, der Rest Nackte Ritterlinge, Totentrompeten, Nebelgraue Trichterlinge, Trompetenpfefferlinge, einige Rotfußröhrlinge, zwei Herbstlorcheln und ein riesiger Mönchskopf. Alles gereinigt und zugerüstet mochte seine acht bis neun Kilo gewogen haben. Toni mußte zugestanden werden, daß er den Ort der Handlung, eine kleine Waldlichtung, für unsere Zwecke ausgezeichnet gewählt hatte. Wir lagerten auf einer schwachen Erhöhung, während Toni sein Zwanziglitterkessi wegen der leichten Bise etwa fünfzehn Schritte von uns hinter einem mächtigen Strunk aufbaute. Mir fiel die Obliegenheit zu, in einem großen Papiersack die von den Teilnehmern mitgebrachten Gewürze zusammenzustellen. Da waren ein Viertelfund Pfefferkörner, ebenso viel Gewürznelken und Rosinen, eine Dosis Sternanis, eine Schachtel Curry Powder, etwa zehn Eßlöffel Paprika, acht geriebene Muskatnüsse, eine halbe Tasse Zimt und ein Pfund Backpulver. In dieses Konglomerat zerkleinerte ich einen ansehnlichen Haufen Gewürzkräuter wie Dill, Estragon, Lorbeer, Thymian, Majoran und Schikoree. Den Rosmarin, der wie Tannennadeln aussah, ließ ich wohlweislich weg. Er roch zu sehr nach Sabotage. Wir durften seinetwegen nicht riskieren, Toni mißtrauisch zu machen, obwohl er von Gewürzen so viel verstand, wie etwa ein Regenwurm von einer Brucknersymphonie. Das Pack wog sein gutes Kilo und jede bodenständige Schweizer Kaffeetante hätte darauf geschworen, im Inhalt eine Originalmischung Kräutertee von Pfarrer Künzli sel. vor sich zu haben. So brachte ich denn meine Komposition samt den geöffneten fünf Büchsen Tomatenpurée, sechs Tuben gezuckerte Kondensmilch (statt Rahm) und ein halbes Dutzend Zitronen zu unserem Küchengewaltigen mit der schüch-

ternen Bemerkung: «daß es vielleicht etwas wenig sei und ich ihm das Salz extra übergebe, weil er da nach eigenem Ermessen schalten und walten müsse». «Genügt vollkommen und mit dem Salzen wisse er schon Bescheid» knurrte er mich an, ohne sich im Rösten der Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Schnittlauch und Rüben auch nur im geringsten stören zu lassen. Darauf kehrte ich zu meinen Kameraden zurück, um mit ihnen plaudernd der Dinge zu harren, die da kommen sollten. Beinahe hätten wir darob Toni's Ruf: «Wo ist der Weißwein?» überhört. Rotwein, den besaßen wir in Hülle und Fülle, aber Weißwein, an den hatten wir, zu unserer Schande sei es gesagt, nicht gedacht. Hier kam uns Gebi wie ein rettender Engel zu Hilfe, indem er erklärte, daß ein Liter Rotwein zu gleichen Teilen mit altem Most gemischt einen ebenbürtigen Ersatz ergäbe und schon war er unterwegs nach dem nächsten Bauernhaus. Vielleicht hatte er damals schon wie in einer Vision den kommenden Rubateller gewittert. Hin und wieder äugten wir nach der Küche und jeder der es sehen wollte, konnte feststellen, daß Toni das Umrühren bereits Schwierigkeiten zu bereiten schien. Darum kam ihm der zurückkehrende Bote mit seinen zwei Flaschen wie ein Erlöser vor. Er goß auch ohne Zögern eine derselben in den brodelnden und zuckenden Brei und als der Kleister wieder zähere Formen anzunehmen drohte, auch noch die zweite nach. Im Vorbeigehen hatte mir Gebi zugeflüstert, daß er nur neuen Most frisch ab der Trotte habe bekommen können, verschwieg jedoch seine Beigabe von zwei Deziliter Wachholderschnaps aus eigenen Mitteln.

Einmal raffte ich allen meinen Mut zusammen, eine Konzentration wie sie mir offengestanden beim Zahnarzt nie gelingen wollte, und schlenderte zur Kochstelle. Was ich da zu sehen bekam glich aufs Haar einem Vulkankraterfeuersee auf Hawaii. Sogar die Blasen fehlten nicht und wenn eine platzte, was sehr oft vorkam, so spieh sie jedesmal eine Kostprobe nach der schon reichlich kraftlos gewordenen Spätherbstsonne. Stets war das Bersten mit einem Knall begleitet, was mich an ein ausgeleiertes MG mit chronischen Ladehemmungen erinnerte. Und diese Farbe! Jeder Anfänger der edlen Pinselkunst am Boulevard Montmartre hätte sie als korrekte Mischung von Kobaltviolett und Schweinfurtergrün mit einem Schuß Signalrot definiert, letzteres dank meiner selbstlos gestifteten zehn Löffel echten ungarischen Rosenpaprikas. Ganz rätselhaft kam mir der Geruch vor, doch war ich später restlos überzeugt, daß diejenigen, welche auf den Wundertrunk der Appenzeller Medizinnäin Bagliano getippt hatten, den Nagel wohl auf den Kopf getroffen haben dürften. Hätte Escoffier, der König aller Köche sich die chose an Ort und Stelle ansehen können, so würde er Toni's Schöpfung als Pendant zu seiner berühmt gewordenen «Pêche-Melba» etwa «Plantes légumineuses à la Dr. Treichler» getauft haben.

Erst an meinem Platze bemerkte ich, daß Toni's schöne weiße Schürze, die er mitgebracht hatte, aussah, als hätte sie vierzehn Tage «Kirschenaussteineln» hinter sich. Im Kessi entwickelte sich eine Riesenblase und als sie schließlich knallend kreperte, hatte ihr Auswurf Toni's linkes Auge zugespflastert. Einige Pilzfreunde schlugen sich unter Vorgabe eines Bedürfnisses in die Büsche. Cuno's Kinnlade klappte zu und damit hatte er ein handflächengroßes Stück aus seinem Plasticteller herausgebissen. Er spuckte es aus und das Fragment landete genau neben Toni's gastronomischem Heiligtum. Diese Leistung hätte jedem mexikani-

schen Wegelagerer den Beifall seiner Kumpane eingetragen, auch den der feindlichgesinnten.

Werner erbleichte, als Konrad es ausgerechnet jetzt wagte, sich in Toni's Bereich zu begeben, um ihm plausibel zu machen, daß die Verschleimung des Gerichts einzig und allein den verdammten Goldröhrlingen zuzuschreiben sei und ob er nicht versuchen wollte, mit Mehl und etwas geriebenem Käse das Übel zu neutralisieren. Einen Moment blitzte es gefährlich in Toni's Augen, doch Konrad's Ruhe ließ ihn schlußendlich doch noch nach dem rettenden Strohalm greifen und so wanderte das Pfund Mehl wie die Tüte Reibkäse, es war Sbrinz mit Glarner Schabzieger, auch noch in die Pilzlava.

Mir blieb die Spucke weg und der eben genossene Schluck Tee mit Rhum ergoß sich durch meine Nasenlöcher wieder in das Gebinde zurück. Als ich mich nach meinen Kameraden umsah, vermeinte ich den Ausbruch eines Kollektivschnupfens zu erleben. So viel gezückte Taschentücher hatte ich an der schönsten Beerdigung nie beobachten können. Toni rührte wie ein Kannibale in seinem Gericht und die taubeneigroßen Schweißperlen zeugten für seine Anstrengung. Als er sein Rührholz gelegentlich wieder einmal aus seinem Gulasch zog, sah die Geschichte schon aus wie richtig eingedickter Knochenleim von Geistlich & Söhne, Wolhusen. Bei diesem Anblick ging der letzte Rest meiner Beherrschung zum Teufel. Mich überkam ein Lachkrampf und ich mußte lachen, lachen, lachen ... bis mich das unsanfte Schließen eines Fensterflügels erschreckte. «Bist du übergeschnappt, mitten in der Nacht einen solchen Heidenspektakel vom Stapel zu lassen!» ... «Wieso?» erwiderte ich meinem, das Schlimmste befürchtenden Ehegespons ... Ich habe nur geträumt, wir hätten dem Toni eins ausgewischt!» *Emil, J. I.*

Mitteilung der Geschäftsleitung

Die Delegiertenversammlung findet Sonntag, den 29. Januar 1950, im Kongreßhaus in Zürich statt. Anträge sind bis 28. Dezember an den Vorstand einzureichen.

Für den Vorstand: *Der Präsident.*

Friedrich Oskar Werthmüller-Burgdorfer †

Am 5. Oktober 1949 erreichte uns die schmerzliche Mitteilung, daß unser Pilzfreund und langjähriges Ehrenmitglied

Friedrich Oskar Werthmüller-Burgdorfer

zum großen Heer abberufen worden sei. Unsere Sektion verliert im lieben Dahingeschiedenen ein der Sektion seit dem 4. März 1918 angehörendes Mitglied. Friedrich Oskar Werthmüller war kein Mensch, der sich hervortat. Sein Wirken beschränkte sich auf die treue Mitarbeit in der Sektion. Er war immer zu haben, wenn unsere Sektion auf die Mithilfe ihrer Mitglieder angewiesen war. Wir werden dem lieben Verstorbenen ein gutes Andenken bewahren.

Verein für Pilzkunde, Burgdorf

Wir bitten die Mitglieder um Entschuldigung für die Verspätung in der Zustellung dieses Heftes, die durch Verzögerung in der Herstellung des Manuskriptes für das Jahresregister entstanden ist.