

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

Rubrik: Küche ; Unterhaltungsecke und Humor

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: 02.04.2025

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

Genuss dargeboten und fanden auch diesmal ungeteiltes Lob. Kursleiter Wagner gab jeweilen Auskunft darüber, wie die einzelnen Platten mit ihrem schmackhaften Inhalt zubereitet wurden. Einige seltenere Pilzarten wurden für die Ausstellung an der « Hyspa » nach Bern gesandt. Eine Anregung von Präsident Stauber, in den nächsten Wochen, sofern die Umstände es erlauben und die Witterung für das Gedeihen der Pilze günstig sei, in Rüti eine Ausstellung mit Schaukochen abzuhalten, fand einhellige Zustimmung. Die wissenschaftliche Leitung übernimmt unser verdiente Vizepräsident, Herr Dr. Messikommer, die praktische Herr Wagner. Vor fünf Jahren sind in dieser Gemeinde Pilzvergiftungen mit tödlichem Ausgang vorgekommen, und es soll durch diese Veranstaltung das seither bestehende Misstrauen gegen die Pilze in gewissen Volkskreisen der dortigen Gegend beseitigt werden.

* * *

An der von der Sektion Winterthur mit viel Geschick durchgeführten I. Pilzlerlandsgemeinde in Kyburg am 16. August nahmen aus unserem Vereinsgebiet zehn Personen teil. Schade, dass die Witterungsaussichten hauptsächlich am Vormittag nicht günstiger waren! Die Teilnehmerzahl wäre entschieden viel grösser gewesen. Den Winterthurer Pilzfreunden für ihren initiativen Geist und die famose Durchführung dieses Anlasses unsere volle Anerkennung.

Unsere Bestrebungen finden allmählich auch bei den Gemeindebehörden Unterstützung. So gibt die Gesundheitsbehörde von Pfäffikon in der Lokalpresse bekannt, dass die Pilzkontrollstelle eröffnet sei und sie befinde sich wiederum bei Herrn Hermann Teufer, Drogerie zum Grünen Hof. Der Genannte ist Mitglied unseres Vereins. Im weiteren ersucht die Behörde das Publikum, nur solche Schwämme zu kaufen, die mit dem Visum der Kontrollstelle versehen sind. E. L.

Küche.

Bemerkungen über die Verwendungsweise verschiedener Speisepilze.

Von W. Haupt.

Herr C. Wagner in Waltenstein hat in Heft 7, S. Z. f. P. 1931 ein Verzeichnis der wichtigsten Speisepilze mit Verwendungsangaben veröffentlicht. Einige seiner Angaben haben mir zum Teil Kopfschütteln verursacht. Herr Wagner wird mir schon gestatten, seine Angaben auf dem Diskussionswege etwas zu kommentieren. Meine Auslassungen bitte ich als freie Meinungsäusserung aufzufassen.

Ich schicke gleich voraus, dass ich stets gegen alles Abbrühen Stellung genommen habe, und es auch fernerhin so halte. Abbrühen ist nur in Zeiten von Nahrungsmangel angebracht, wenn es sich darum handelt, geschmackshalber ungeniessbare Pilze geniessbar zu machen und den hungernden Magen zu füllen. Solange ich nicht wirklich hungern

muss, werden alle Pilze, die abgebrüht werden müssen, in meinem Haushalt als minderwertig betrachtet und nicht verwendet.

Weshalb Märzellerlinge (*Camarophyllus marzuolus* Fr.) abgebrüht werden sollen, ist mir unerfindlich. Gerade diesen Pilzen mit ihrem feinen Geschmack kann Abbrühen nur schaden. Dass es Leute gibt, die geradezu an Abbrühsucht leiden und die feinsten Pilze abbrühen, ist mir bekannt.

Mairitterlinge (*Tricholoma Georgii* Clus.) empfehle ich ebenfalls nicht zu brühen, sondern in Omeletteteig zu backen.

Ein Freund erklärte dieses Frühjahr, Butterpilze (*Boletus luteus* L.) können als Einzelgericht nicht in Frage kommen, weil

sie gar zu schleimig werden. Dasselbe gilt auch für die Goldröhrlinge (*Boletus elegans* Schum.). Herr Wagner scheint gleicher Meinung zu sein. Für beide Pilzarten empfiehlt sich folgende Zubereitungsweise, welche überhaupt für alle Röhrlinge und die sonstigen weichfleischigen Pilze Verwendung finden kann: Hat man das Glück, Pilze bei trockenem Wetter einsammeln zu können, ist es gut. Diese dürfen dann unter keinen Umständen gewaschen werden, denn Nässe fördert die Schleimbildung. Der Stiel wird aus Reinlichkeitsgründen abgeschabt. Die Huthaut als hauptsächlich Schleimbilder muss unter allen Umständen entfernt werden. Da sie nicht einfach abgezogen werden kann, muss die Hutoberfläche mit scharfem Messer dünn beschnitten werden. Die Pilze werden in mundgerechte Brocken geschnitten, Salz und Pfeffer nach Bedarf beigegeben und dann paniert. In der Pfanne wird gutes Speiseöl (*Amphora* etc.) oder Butter siedend gemacht und die Pilze darin auf starkem Feuer gebacken. Nach zwei Minuten gekehrt und nach weiteren zwei Minuten angerichtet. Salat dazu. Werden die Pilze aber feucht oder gar nass eingebracht, dann mische man sie in Omeletteteig zu Omeletten und es ist kein Schleim bemerkbar.

Dass Semmelstopfpilze (*Hydnum repandum* L.) des bitteren Geschmackes wegen gebrüht werden, ist mir verständlich, aber gerade deshalb verwende ich solche nicht.

Wenn Täublinge (*Russula*) roh als Salat genossen werden sollen, so setzt das gute Artenkenntnisse voraus. Meines Wissens gibt es Speisetäublinge, die wenn roh genossen, Übelkeit erregen wie rohe Kartoffeln. Täublinge, weil trockenfleischig, werden mit Tomaten und süßem Rahm zweckmässig schmackhaft zubereitet.

Aus welchem Grunde Schwefelporlinge (*Polyporus sulfureus* Bull.) gebrüht werden sollen, ist mir ein Rätsel. Ich habe solche als Salat, als Schnitzel und auf andere

Weise genossen, und sie haben vorzüglich gemundet ohne Abbrühen. Allerdings dürfen sie nur jung genossen werden.

Dass junge Mönchsköpfe (gemeint ist der Riesentrichterling. Red.) (*Clitocybe geotropa* Bull.) ausgezeichnete Speisepilze sind, kann ich bestätigen. Ausgewachsene Exemplare sind ihrer Zählichkeit wegen mit Vorteil folgendermassen zu präparieren: Die zähen Stiele werden entfernt. Die Hüte unter dem Wasserhahn gut abgespült, weil zwischen den Lamellen meist kleine, braune Käferchen sich aufhalten. Nach dem Abtropfen bestreut man sie auf der Lamellenseite mit Salz, Pfeffer, Kümmel, feingehackter Zwiebel und Petersilie. Dazu gibt man auf jeden Hut in die Lamellen einen kleinen Guss Öl. So werden die Hüte in die Pfanne geschichtet mit Zugabe von etwas Natron. 20 Minuten, ein grösseres Quantum etwas länger auf mässiges Feuer setzen. Schon oft habe ich, wenn ich Besuch hatte, dieses Rezept angewendet und grössten Zuspruch gefunden. (Siehe Art. «Geschmackssache», S. Z. f. P., 5. Jahrg. S. 4.

Abbrühen Nebelgrüner Trichterlinge mit ihrem angenehmen Geschmack, ist mir wieder unverständlich. Solche Pilze können dadurch höchstens ihren Wohlgeschmack verlieren und fade werden, abgesehen vom Nährwertverlust.

Selbstverständlich ist es jedermann unbenommen, nach Gutfinden zu verfahren, doch habe ich für gut gefunden, meinen Standpunkt auf Grund von eigenen Erfahrungen ebenfalls bekanntzugeben, zu allgemeinem Nutz und Frommen.

Geröstete Steinpilze. Die Steinpilze in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in sehr heisses Öl geben und recht scharf rösten. Fast im letzten Augenblick gibt man die gehackten Champignonstiele, 1 Löffel voll gehackte Schalotten, 1 Löffel Reibbrot und sautiert dies einige Minuten.

Zuletzt übergiesst man mit dem Saft einer Zitrone und streut gehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber. D.

* * *

Steinpilze russisch. Man schneidet die Pilze in Scheiben und schwitzt sie in einer grossen flachen Pfanne über lebhaftem

Feuer mit gehackten Zwiebeln, Salz und Pfeffer, bis die Feuchtigkeit gut verdampft ist. Dann giesst man reichlich dicken sauren Rahm an und kocht zu gut gebundener Sauce ein. Schliesslich schmeckt man mit gehackter Petersilie und frischem Dill oder auch etwas Fenchel ab. D.

Unterhaltungsecke und Humor.

Sie weiss sich zu helfen. (Die junge Frau studiert im Pilzkochbuch.) «Lieber Franz, wenn du in die Stadt gehst, so bringe mir bitte eine Walnuss mit.» — «Aber du kochst doch Pilze, wozu brauchst du dann eine Walnuss?» — «Freilich! Aber hier im Kochbuch steht: man nimmt ein walnuss-grosses Stück Butter, und da muss ich doch wissen, wie gross eine Walnuss ist.»

Haarwuchsmittel für kahlköpfige Pilzfreunde. Nimm beliebige, weichfleischige Pilze, quetsche sie zu einem feinen Mus, bestreiche damit deine löbl. Fliegenschleife in dicker Lage und setze dich dann in einen feuchten Keller. Nach 2—3 Tagen wirst du zu deiner Freude die Wahrnehmung machen, dass der neue Haarwuchs bereits als feiner, weisser Flaum erscheint.

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

Jeden Montag abend Pilzschau im Restaurant Viktoriahall, Effingerstrasse.

BURGDORF

Versammlung jeden ersten Montag des Monats, abends 8 Uhr, im Lokal zur «Hofstatt».

Bettagsausflug nach Zollbrück per Bahn, Moosegg, Biglen oder Walkringen, Näheres per Zirkular. Der Vorstand.

OLTEN UND UMGEBUNG

Eine Pilzausstellung in kleinerem Rahmen findet Sonntag den 27. September 1931, von vor-

mittags 10 Uhr bis abends 6 Uhr in der Byfangturnhalle (Aarauerstrasse) statt, wozu wir alle Pilzfreunde und Mitglieder des Schweiz. Vereins für Pilzkunde freundlich zum Besuche einladen.

Nähere Mitteilungen an die Mitglieder unserer Sektion erfolgen durch Zirkular.

Der Vorstand.

ST. GALLEN

21. September, 20¹/₄ Uhr: Monatsversammlung im Lokal zum «Grünen Baum».

27. September: Halbtagsbummel, bei annehmbarer Witterung. Sammlung 8 Uhr beim «Stocken», Bruggen.

28. September } je 20¹/₄ Uhr:
5. Oktober } Pilzbesprechung im Restau-
12. Oktober } rant zum «Grünen Baum».

Bitte Pilze mitbringen!

10. Oktober: Halbtagsbummel, bei annehmbarer Witterung. Sammlung 8 Uhr, «Nest».