

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 59 (1981)  
**Heft:** 12

**Rubrik:** Berichtigung zur Zitat-Publikation in der SZP Nr. 8/1981 ; Der Glückspilz ; Das Pilzrezept = Recette ; Die freie Interessengruppe ; Der kleine Hase, der Angst vor Pilzen hatte : ein Märchen

### **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:** 16.03.2025

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

J'ai moi-même une opinion assez proche. A la récolte, la truffe d'été dégage une forte odeur aromatique complexe mêlée d'odeur bitumeuse faible. Le péridium seul est odorant, la gléba d'abord blanche puis noisette-brunâtre est pratiquement inodore. La saveur est agréable. Différentes recettes sont proposées pour apprêter les truffes. Quelle que soit celle choisie, *Tuber aestivum* ne peut pas rivaliser avec les truffes nobles.

Comme c'est la seule espèce comestible récoltée chez nous, il faut parler un peu de sa valeur. Utilisée pour apprêter une volaille, une truffe de 40 g a été coupée en fragments et glissée sous la peau du volatile. Nous n'avons pas ajouté d'autres condiments que sel et poivre.

A la dégustation on perçoit une odeur et une saveur faibles provenant de la truffe d'été mais cela ne nous a pas convaincu. Il faudrait d'ailleurs utiliser de plus grandes quantités pour ajouter un parfum de truffe.

Ce sont les recettes les plus simples qui donnent les meilleurs résultats avec *Tuber aestivum* (truffe à la braise, au court-bouillon et même nature).

En conclusion, je peux dire que la recherche de la truffe d'été est intéressante, sa commercialisation et sa consommation doivent se faire à sa valeur réelle. Il serait souhaitable que notre législation sur le commerce des denrées alimentaires fasse la distinction entre les truffes nobles et la truffe d'été.

### **Perspectives d'étude**

La découverte de différentes espèces de truffes permet d'étudier la flore mycologique de notre région. L'établissement d'un catalogue des champignons souterrains est du plus haut intérêt pour la sylviculture.

François Ayer, Avenue Général-Guisan 36, 1700 Fribourg

### **Zusammenfassung**

Gibt es Trüffel «bi eus i d'r Schwiz»? – Dank eines junges Trüffelhundes wurden in der Nähe von Marly (FR) mehrere Trüffelarten ausgegraben, nämlich *Tuber aestivum*, *T. dryophilum* und *T. rufum*. – Der Geschmack von Sommertrüffeln (Moser IIa, S. 78) ist gering. Er wurde durch den Autor ausprobiert. Daher sollten sie auf dem Markt nicht zum gleichen Preise angeboten werden wie Edeltrüffeln.

### **Littérature**

[1] Jean Pagnol, La Truffe.

[2] Guide gastronomique, Gault et Millau, 1979.

### **Berichtigung zur Zitat-Publikation in der SZP Nr. 8/1981**

Meinem Entwurf entsprechend hätte das Zitat folgenden Wortlaut haben sollen:

Wer Spore und Myzel nicht ehrt / ist den gefüllten *Korb* nicht wert!

Der Tippfehler-«Teufel» hat leider aus einem Korb einen Kopf gemacht. Da man aber mit Pilzen allenfalls den Magen und nicht den Kopf füllt, scheint mir die veröffentlichte Variante weniger logisch. Andererseits würde die rücksichtslose Verhaltensweise auch eher auf einen «hohlen Kopf» (...nicht auf einen gefüllten!) hinweisen.

H. Klein, Normannenstrasse 21, 3018 Bern

## Der Glückspilz

E Stund bevor der Güggel chräit,  
es isch no chibigi Nacht,  
schlecht ein ganz liesli us em Schlag.  
Isch de ächt z'früh verwacht?

Macht d'Tür uf ganz e chliene Schpalt  
und luegt ins Dunkel use.  
Er gseht kei Bei – kei Hund git a,  
en Eule tuet no muse.

Uf Zecheschpitze gohts dur d'Gass,  
ganz langsam, ohni Hascht.  
Es schloht grad drü vom Chilezit;  
das dröhnt, verschreckt ihn fascht.

Bim Barthli gohts no ume Rank  
und gly bärguf in Wald.  
Jetz zieht er us, 's isch wit zum Ziel,  
e Güggs wird kippt bim Halt.

So, Morgeschtärn, verzieh di jetz,  
chum wieder morn am Morge.  
Muess hell ha für mi Tageswärk,  
ha hüt e Huffe z'bsorge.

Wenn d'mensch, de warti uf e Bock,  
denn hesch der lätz verbunde.  
An dem Blätz het er nämlig färn  
die schönschte Schteipilz gfunde.

Uf ei Schlag dämmerets im Holz,  
's git Läbe in de Bäume.  
Der Vogelchor begrüesst der Tag,  
verwacht us sine Träume.

Rotgoldig d'Sunneschtrahle drucke  
durs Blätterdach – 's isch höchschi Zit:  
Zum Rucksack us der Chorb wird packt –  
verschteck dy – ghörsch die Schritt?

Noch hinderem Felse schnäll verschwind!  
Ma chunt – bleibt sctoh – tuet lure.  
Zum Glück für ihn – 's het Gegewind,  
e Jäger mit sim Hund lauft dure.

's Härz bobberet em bis an Hals,  
bis die zwe sy verschwunde.  
's goht los – bloss fünf Gäng vom Verschteck  
het er der erscht Pilz gfunde.

Er nimmt e Gump – vor Freud möcht er  
e lute Juchzer lo erschalle.  
Do chunt der Jäger ihm in Sinn:  
Schtill! Däm lufsch grad in d'Falle.

Er freut sich wie ne chliene Bueb,  
e Goldschtück seiti ihm nit meh.  
's Pilzjägerfieber packt ihn jetz,  
er het scho wieder drei Schtück gseh.

Uf 's mol – er trout den Auge chuum –  
schier hundert lüchte ihm entgege.  
Gohht uf de Absatz zringelum,  
so tuet der Ablick ihn errege.

De Säge schliesslich bringt de Ma,  
chas sälber fascht nit glaube,  
ganz us em Hüsli, loht ein oder zwe lo sctoh –  
darfsch nit alles raube.

Jetz äugt er wie ne Schbärber ume,  
ob nit der Hueber mit em Bärtli  
sy Blätzli wüss – er meint elei  
sy Paradies sig, und sy Gärtli.

Doch wit und breit kei Schpur vo eim.  
Das Gheimnis nit em beschte Fründ  
verrote wird, de Blätz isch mir  
und sunscht keim andere beschtimmt.

Und wo-n-er hei chunt, d'Frau die seit:  
Der Fritz – darfsch drümol rote,  
frot: «Wo isch Sepp?» – dem han is gseit –  
doch s'Witersäge – schwer verbote.

Willi Meier-Schmid, Dorfstrasse 29,  
4303 Kaiseraugst

## Das Pilzrezept

### Dezember: Filet Wellington

Zutaten: 600 g Rindsfilet, Salz, Pfeffer, Senf, Fett, 300 g Kalbsbrät, Pfeffer, Rosmarin, 1 Zwiebel, 1 Bund Petersilie, 1 Handvoll getrocknete Herbsttrompeten, 1 Beutel Braten-sauce, 1–2 dl Rotwein, 2 dl Kaffeerahm, 1 Blätterteig, 1 Ei.

Zubereitung: Die Herbsttrompeten über Nacht in Milchwasser einweichen. Das Filet würzen und im heissen Fett anbraten, erkalten lassen. Die Hälfte der Herbsttrompeten zusammen mit der Zwiebel und Petersilie feinhacken und dünsten, auskühlen lassen. Blätterteig zu einem Rechteck auswallen. Das Pilzgemisch zum Brät geben, mit Pfeffer und Rosmarin würzen. Ein Drittel der Paste in der Grösse des Filets auf den Blätterteig streichen, das Filet darauflegen, mit dem restlichen Brät umgeben. Das Ganze mit dem Blätterteig einpacken, die Ränder mit Eiweiss festkleben. Mit Teigresten garnieren, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen (etwa 220 Grad) ungefähr 30 Minuten backen. Die Sauce nach Vorschrift zubereiten, die restlichen Pilze, Rotwein und Kaffeerahm beifügen.

Mit feinen Nüdeli und einem gemischten Salat ein Festtagessen!

H. Portmann, äussere Schmiede, 6218 Ettiswil

## Recette

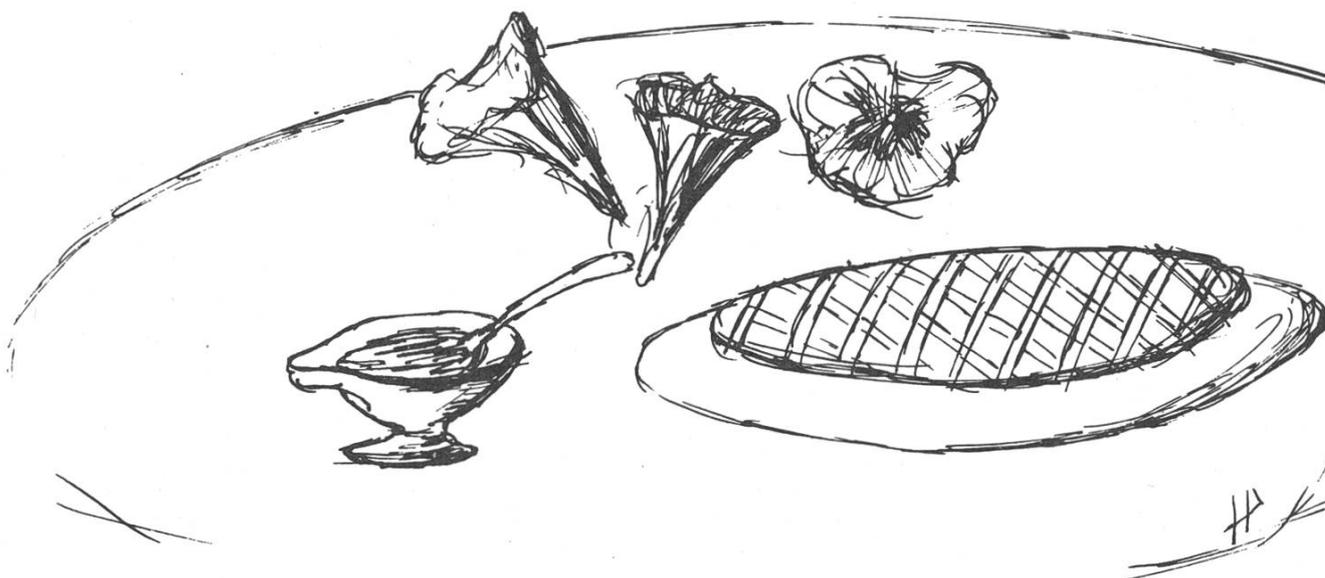
### Décembre: Filet Wellington

Ingredients: 600 g de filet de bœuf, sel, poivre, moutarde, graisse, 300 g de pâte à farcir de veau, romarin, 1 oignon, 1 bouquet de persil, 1 poignée de trompettes des morts séchées, 1 sachet de sauce à rôti, 1–2 dl de vin rouge, 2 dl de crème à café, de la pâte feuilletée, 1 œuf.

Préparation: Tremper les champignons toute la nuit dans de l'eau mélangée à du lait. Assaisonner le filet et le faire rissoler dans la graisse chaude; laisser refroidir. Hacher fin la moitié des trompette des morts, l'oignon, le persil et faire revenir; laisser refroidir. Etendre la pâte en un carré. Ajouter le mélange de champignons à la pâte de veau et assaisonner de poivre et de romarin. Etendre un tiers de la farce sur la pâte feuilletée selon la grosseur du filet, y placer celui-ci et le recouvrir avec le reste de la farce. Empaqueter le tout dans la pâte; coller les bords avec du blanc d'œuf. Garnir avec les restes de la pâte, badigeonner de blanc d'œuf et cuire environ 30 minutes dans le four préalablement chauffé (environ 220°). Préparer la sauce selon la règle en y ajoutant le reste des champignons, le vin rouge et la crème à café.

Servir avec des nouilles fraîches et de la salade mêlée.

(Traduction: M. Meizoz)



## Die freie Interessengruppe

Vor einigen Jahren schon haben sich einige Kollegen zu einer Interessengruppe zusammengefunden und sich den Namen «Freunde der Pilzflora» gegeben. Wir haben zusammen Exkursionen, Bestimmungsabende, Wanderungen und, was nicht fehlen darf, jedes Jahr einen geselligen Abend mit den Frauen durchgeführt. Dies aber alles auf der Basis, dass jeder frei war, mitzumachen oder nicht.

Im Laufe der Jahre hat sich nun der Freundeskreis erweitert, und es ergab sich zwangsläufig, dass wir zu Exkursionen eingeladen haben oder eingeladen wurden. Nun, das Jahr 1980 war ein besonderes Jahr, und wir haben versucht, Freunde aus Delsberg, Belp, Solothurn und Ersigen zu zwei Bestimmungsabende in Derendingen einzuladen. Und siehe da, der Erfolg blieb nicht aus. Von jeder Sektion waren ein bis zwei Mitglieder da, und das Bestimmen war eine wahre Freude und dauerte bis fast zum Wirtschaftsschluss.

Das war die Vorgeschichte; nun aber zum eigentlichen Anlass meines Berichtes in unserer Zeitung.

An beiden Abenden konnten wir viele Arten, die bei uns nicht oder nur selten vorkommen, anhand unserer Literatur bestimmen. Es stand uns folgende Literatur zur Verfügung: «Kleine Kryptogamenflora» (M. Moser), J. E. Lange, Bresadola, Hennig, A. Ricken, «Mitteleuropäische Pilze», «700 Pilze» (R. Dähncke), zwei Mikroskope und Chemikalien.

Die Abende standen unter der Leitung von Peter Baumann, wofür ihm hier nochmals der beste Dank ausgesprochen sei. Beim Bestimmen der verschiedenen Arten ging es manchmal nicht ohne harte Diskussionen ab, und wenn man etwas behauptete, musste man es auch beweisen können. So hat es sich wieder einmal bestätigt, dass ein guter Lamellenschnitt zu guter Letzt den entscheidenden Punkt klarstellen kann. Wenn Moser schreibt: «Hut jung von weissem spinnwebigen Velum überzogen wie bei *Gymnopilus stabilis*», dann kann es nicht *Gymnopilus penetrans* sein. Darum ist es wichtig, zum Bestimmungsabend auch einen kleinen Pilz mitzubringen. Schön ist aber, wenn man das beweist und der andere auch sagt: «Du hesch putzt.»

Alles in allem waren die Abende für alle ein Erfolg. Und schon drängen wir, diese Anlässe im nächsten Jahr zu wiederholen. Es wäre sicher von Vorteil, wenn das auch in anderen Regionen getan würde, somit hätte der Pilzbestimmer wieder einmal zwei bis drei Stunden Zeit, für sich zu arbeiten. An den Vereinsabenden kann er das nicht, weil er ja für die Mitglieder da ist. Das wird oft von den Anwesenden am Bestimmungsabend zuwenig anerkannt. Das Bestimmen in einer kleinen Gruppe hat mir viele Vorteile und Befriedigung gebracht, und ich möchte es nicht mehr missen.

Unsere Gruppe hatte u. a. folgende Pilze bestimmt: *Lactarius pterosporus*, *Pleurotus dryinus*, *Omphalina pyxidata*, *Psathyrella cotonea*, *Ripartites tricholoma*, *Gymnopilus stabilis*, *Lyophyllum favrei*.

Adolf Brunner, Längmattstrasse 37, 4563 Gerlafingen

## Der kleine Hase, der Angst vor Pilzen hatte

### Ein Märchen

Joachim, der kleine Hase, hoppelte fröhlich durch den Wald. Er hatte ein Säckchen umgehängt. Das sollte er mit Pilzen füllen, hatte ihm seine Mutter, Marie-Marthe, aufgetragen. Sie hatte aus ihrer Vorratskammer Nüsse hervorgeholt, ein paar Wildkräuter zurechtgeknabbert: die wollte sie zu den Pilzen geben. Einige Tannenzapfenkerne würden die rechte Würze sein.

Ob man alle Pilze essen kann, sorgte sich Joachim. Er hatte vergessen, die Mutter zu fragen. Er hatte einmal ein Gespräch belauscht, als sich Menschen über giftige Pilze unterhalten hatten. Ja, einer wäre beinahe gestorben ...

In einem dichten Busch hockte versteckt die alte Eule. Joachim kannte sie. Er hatte sie schon einigemal um Rat gefragt, und immer war es richtig gewesen, was sie gesagt hatte. Die Eule war verschlafen. Sie flog nur des Nachts aus, um sich eine neugierige Maus oder ein verirrtes Amselkücken zu holen. Sie blinzelte mit ihren grossen Augen, als sich Joachim vor ihr verbeugte.

«Guten Tag!» sagte er artig. «Guten Tag!» erwiderte die Eule. Dann schwieg sie wie alle weisen Leute!

Joachim legte sein Säckchen ab. «Ich möchte dich etwas fragen ... Du weisst alles!»

Geschmeichelt nickte die alte Eule. Sie wusste wirklich alles! «Was soll es sein?» fragte sie freundlicher als sonst.

«Ich soll Pilze holen ...» Joachim wies auf sein leeres Säckchen. «Nun gibt es gute und schlechte Pilze ...»

«Was heisst das?»

«Wenn ich einen guten Pilz nicht von einem schlechten unterscheiden kann, dann muss ich sterben ...» sagte Joachim und kam sich dabei sehr klug vor.

«Schlechte Pilze – gute Pilze ... so ein Unsinn! Was für mich gut ist, braucht es für dich nicht zu sein. Und was für die Menschen giftig ist, braucht für dich nicht auch giftig zu sein!»

Die alte Eule schloss die Augen und sagte nichts mehr, soviel auch Joachim fragte. Bekümmert zog er seines Weges, als er einige grünliche Pilze und einen schönen weissen vor sich sah. Waren das nun gute oder giftige Pilze ... Ob die Eule recht gehabt hatte?

«Du kannst sie essen!» sagte eine freundliche Stimme. Da stand der kleine Hutzelmännchen, der Waldzweig, neben den Pilzen, die fast grösser waren als er.

«Diese Pilze – die Menschen nennen sie Knollenblätterpilze – sind für sie giftig. Sie sterben, wenn sie sie essen. Du aber darfst getrost daran knabbern und sie in Dein Säcklein stecken, es geschieht dir nichts. Sie schmecken gut ...» und er biss herzhaft in den weissen Pilz.

Im Nu hatte Joachim sein Säckchen gefüllt. «Danke schön!» rief er, aber da war Hutzelmännchen schon hinter dem nächsten Haselbusch verschwunden.

Marie-Marthe lobte den Kleinen, als er seine Pilze ausschüttete. Sie sagte: «Wir Hasen sind doch bessere Menschen: Was sie tötet, die Dummen, gibt uns eine gute Mahlzeit. Ich habe ja immer gesagt ...»

Was sie gesagt hat, haben wir leider nicht erfahren!

Ernst Wagner, c/o M. ph. d'Ollone, Le Barroux, La Champaga, F-84330 Caromb

## **Soll man, oder soll man nicht?**

### **Schlusskapitel zu einem Jahresbericht**

In einem Jahresbericht sollten nicht «trockene» Aufzählungen dominieren – so meine ich.

Wer geht mit mir einig, dass ein Thema, das viele interessiert, das manchen von uns angeht, das zur Diskussion anregt oder gar als «heisses Eisen» bezeichnet werden kann, ebensogut seinen Platz im Rapport verdient wie das Aufzählen «gehabter» Vereinsanlässe? Letztes Mal war die Psychohygiene an der Reihe, mit deren Hilfe ich versuchte, den Mitgliedern Anregungen zu geben, wie Erholung in der freien Natur noch mehr Erfolg verspricht. Dieses Mal frage ich: Soll man, oder soll man nicht?