

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 79 (2001)
Heft: 4

Vorwort: Liebe Leserin, lieber Leser [...] = Chère lectrice, cher lecteur [...]
Autor: Cucchi, Ivan

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>

Liebe Leserin, lieber Leser

Pilze, Aberglauben & Erotik. Volksweisheiten, die nicht selten puren Aberglauben darstellen, sind auch über Pilze weit verbreitet, wie die unausrottbare Geschichte mit dem mitgekochten Silberstück immer wieder belegt. Ich habe es übrigens nie selbst nachgeprüft, aber verschiedene Autoren berichten, dass das Silber beim Knollenblätterpilz blank bleibt, während es bei Champignons schwarz wird...

Auch die Erotik muss bei Liebhabern von Pilzgerichten eine grosse Rolle spielen, schenkt man dem Buch «Moderne Universalgeschichte der Geheimwissenschaften» (Econ-Verlag) glauben. Dort findet sich im Kapitel über luststeigernde Rezepte nämlich folgende Kochanweisung: «*Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie, eine halbe Knoblauchzehe und Schnittlauch hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl unter die Pilze mischen, pfeffern und salzen und bei schwacher Hitze garen. Trockene Pilze mit Brühe übergiessen.*» Eigentlich ein Standardpilzrezept – ob ich wohl der einzige bin, der über all die Jahre die anregende Wirkung nicht verspürt hat?

Vielleicht wirkt folgendes Rezept aus dem gleichen Buch: «*Pilze putzen, den Schwamm abkratzen (aha, Röhrlinge), im kalten Wasser waschen. Junge Pilze mit einem Tuch abreiben, aus dem Wasser nehmen und in Salzwasser kochen. Zarten Pilzen ein wenig gehackte Petersilie und eine mit Nelken gespickte Zwiebel zugeben. Langsam ein in Mehl gerolltes Stück Butter hineingleiten lassen. Man kann auch drei Löffel sehr dicker Sahne und eine zerstoßene Muskatnuss begeben. Zwiebel und Muskatnuss vor dem Servieren unbedingt entfernen.*» Melden Sie es mir, falls es funktioniert hat. War das Ergebnis negativ, lassen Sie die Pilze weg und versuchen es mit folgendem Trick, der weniger zeitaufwendig und erst noch billiger ist (aus: Speis und Trank im Aberglauben, AT-Verlag): «*Um seine Potenz zu steigern, genügt es, wenn sich der Mann eine Muskatnuss umhängt.*» Die Frage bleibt unbeantwortet, wie und wo genau die Muskatnuss umgehängt werden soll.

Läuft gar nichts mehr, hilft vielleicht Folgendes: «*Gegen Impotenz kauft man, ohne zu handeln, einen Hecht, trägt ihn stillschweigend an ein fliessendes Wasser, pinkelt ihm ins Maul und wirft ihn gegen den Strom hinein. Danach macht man sich stromaufwärts still davon.*»

Sollte Ihre Frau trotz alledem Abwanderungsgelüste zeigen, dann «*nimm Selleriesaft mit Honig vermischt und schmiere dir den Zägel und die Hoden damit ein. Dann schaffst du es, dass deine Frau keinen andern liebt als dich.*» Allerdings eine ziemlich klebrige Angelegenheit – und gefährlich, wenn es Wespen hat.

Aber auch Frauen finden in diesem Büchlein wertvolle Tipps, z. B.: «*Wenn ein Mädchen einen Mann für sich gewinnen will, so muss sie ihm in die Kohlsuppe spucken.*» Es soll auch funktionieren, wenn sie ihm ins Bier spuckt. Je nachdem kommt aber einmal der Zeitpunkt, wo nur noch folgender Trick helfen kann: «*Wer einen bösen Ehemann zähmen will, soll ihm Suppe aus Karfreitagsregen kochen.*» Pech gehabt, wenn es die nächsten Jahre an Karfreitag nicht regnen sollte, aber auch dann muss die geplagte Ehefrau nicht verzagen: «*Solange die Suppe auf dem Tisch noch kocht, hat die Frau das Recht, ihren Mann zu schlagen oder wenigstens mit ihm zu streiten.*»

Kehren wir zu den Pilzen zurück. Eine Kollegin oder ein Kollege will einfach nicht seine guten Pilzplätze preisgeben? Ganz einfach, laden Sie die Person zu Tisch und servieren Sie ihr Hasenleber, denn: «*Wer Hasenleber isst, kann kein Geheimnis bei sich behalten.*» Oder, etwas komplizierter: «*Hält man das Herz eines schwarzen Huhns in der linken Hand und mit der rechten die linke Hand einer Person, so muss sie alles sagen, was sie weiss.*»

Sie haben also die geheimen Orte erfahren, aber leider hat es dann dort viele Stechmücken und ähnliches. Kein Problem: «*Milch und Semmel, am Osterdienstag oder am Weissen Sonntag gegessen, schützen das ganze Jahr vor Mückenstichen.*» «*Bienen, Flöhe, Wespen und selbst Skorpione gehen jedem aus dem Weg, der am Gründonnerstag nüchtern Honigbrot gegessen hat... und böse Hunde werden ihn das ganze Jahr bestimmt nicht angreifen.*»

Helfen beim Pilzesammeln auch all die guten Tricks nicht weiter, die uns Eduard Widmer auf Seite 154 mitteilt, so versuchen Sie es damit: Wischen Sie sich mit dem ersten Pilz, den Sie im Wald gefunden haben, die Augen aus, das schärft den Blick. Und nicht vergessen: Geht man mit offenem Messer in den Wald, so erschrecken die Pilze und ziehen sich zurück.

Also dann, viel Erfolg!

Ivan Cucchi

Chère lectrice, cher lecteur

Champignons, superstitions et érotisme.

La sagesse populaire, qui relève assez souvent de simples superstitions, est largement appliquée au monde des champignons, tel l'indéracinable procédé de la cuillère en argent; personnellement, je ne l'ai pas expérimenté, mais il paraît qu'elle reste inaltérée avec des amanites phalloïdes alors qu'elle noircit avec des psalliotes!

L'érotisme semble aussi jouer un rôle important dans les préparations culinaires si l'on en croit un ouvrage intitulé «Histoire moderne universelle des sciences occultes» où l'on découvre la recette suivante qui aurait la propriété d'exalter le plaisir sexuel: «Débiter les champignons en tranches fines. Hacher fin du persil, une demi gousse d'ail et de la ciboulette, bien mélanger le tout à deux cuillères à soupe d'huile d'olive, poivrer, saler, laisser mijoter à faible température.» Cette recette-standard, que j'ai appliquée personnellement, serait-elle un substitut naturel du Viagra? Serais-je le seul qui, des années durant, n'en aurait jamais obtenu une exaltation de ma libido?

L'effet serait-il plus probant avec la recette suivante, issue du même ouvrage? «Nettoyer les champignons, enlever la <mousse> (eh! eh!, il s'agit de bolets), laver à l'eau froide. Égoutter, cuire dans un peu d'eau salée. Lorsque les champignons sont tendres, ajouter un peu de persil haché, un oignon piqué et une noix de beurre enrobée de farine. On peut aussi ajouter une noix de muscade concassée. Ne pas oublier d'enlever l'oignon piqué et les morceaux de muscade avant de servir». Je prie les lecteurs de me faire savoir si la chose a fonctionné. Dans le cas contraire, abandonnez les champignons et essayez l'astuce suivante, meilleur marché encore, que j'ai trouvée dans un autre livre («Boissons, aliments et croyances», AT-Verlag): «Améliorer votre puissance sexuelle, messieurs? Très simple: suspendez sur vous une noix de muscade.» On ne précise pas où exactement. Échec encore? Essayez alors le truc suivant: «Pour remédier à l'impuissance, acheter un brochet, sans marchander, l'emporter en silence vers une rivière, uriner dans sa gueule, le jeter à l'eau et, toujours en silence, marcher sur la rive à contre-courant.» Ou bien: «Mélanger du miel avec du jus de cèleri et s'en enduire les parties. Votre femme vous désirera

alors avec ardeur et pour seul amant.» Assez collant, voire dangereux, surtout s'il y a des guêpes dans le voisinage!

D'utiles procédés de conquête sont aussi proposés au sexe faible. «Séduisez l'homme de vos rêves, crachez dans sa soupe au chou», ou bien «Pour amadouer un mari irascible, préparez-lui une soupe dans l'eau de pluie tombée le Vendredi-Saint.» Mais voilà, il peut faire grand soleil le Vendredi-Saint: ne baissez pas les bras, mesdames: «Tant que la soupe cuit encore, vous avez le droit de battre votre mari, ou en tout cas de vous disputer avec lui.»

Mais revenons aux champignons. Comment obliger un confrère – ou une consœur – à vous livrer le secret de ses niottes? Invitez-le, invitez-la au restaurant et commandez du foie de lièvre car «celui qui mange du foie de lièvre ne sait pas garder un secret.» Plus compliqué: «Tenez dans la main gauche le cœur d'une poule noire et tenez de votre main droite la main gauche d'un quidam, il vous révélera tout ce qu'il sait.» Enfin quelques conseils encore, prodigués par E. Widmer (page 154): – Ne vous promenez jamais en forêt avec un couteau ouvert en main: Apeurés, les champignons se cacheront. – Réjouissez-vous de rencontrer en forêt un chasseur ou un écureuil, et aussi de passer à côté d'un tas de fumier: votre récolte sera belle. – Pour déterminer la bonne direction à prendre, cueillez un brin d'herbe un peu plus long que l'ongle de votre pouce gauche, mouillez cet ongle de salive, déposez-y le brin d'herbe: il s'orientera dans la direction favorable. Attention, le brin d'herbe ne doit pas être plat, mais impérativement rond!

– Vous trouverez beaucoup de champignons si vous êtes sales, mal habillés et si vous avez mis un tablier sens dessus dessous ou si vous allez pieds nus en forêt.

– N'oubliez pas, au premier coup de tonnerre avant un orage, de vous allonger par terre, face contre le sol: vous éloignerez ainsi les esprits malfaisants.

– Affutez votre regard en vous frottant les yeux avec le premier champignon que vous trouverez...

Etc., etc., et... bonne chance!

Ivan Cucchi
(trad.-ad.: F. Brunelli)