

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 88 (2010)  
**Heft:** 4

**Rubrik:** Pilzgericht Kyburg

### **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:** 03.04.2025

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

la production et la vente de ces champignons furent finalement interdites, non parce que ces touristes étaient en train de forniquer en pleine rue, mais plutôt à cause des multiples accidents provoqués par des «bad trips». On nota même un cas de suicide!

A part cela, l'autobiographie de JWA vaut bien la peine d'être lue. Dans cette histoire passionnante, le lecteur ne fait pas seulement connaissance avec la personnalité originale et intelligente qu'est John

Allen, mais il y rencontre également des auteurs et des scientifiques bien connus comme Weston La Barre, Albert Hofmann, Gordon Wasson, Sasha Shulgin, Timothy Leary, Terence McKenna et bien d'autres qui se sont distingués dans le domaine des champignons psychoactifs.

TJAKKO STIJVE

---

## Pilzgericht Kyburg

Rezept für 3 bis 4 Personen vom Verein für Pilzkunde Thun

KURT ROHNER

### Zutaten

- 500 g gemischte (ev. tiefgefrorene) Pilze
- 1 Bouillonwürfel
- 1 grob geschnittene Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 2 EL Margarine oder Fett
- 1 ½ EL Mehl
- 1 Glas Weisswein gespritzt mit wenig Zitronensaft
- Gewürze Dill, Estragon, Basilikum, Rosmarin, Sellerieblatt, Petersilie
- Maggi, 1 Prise Salz, Safran

### Zubereitung der Pilze

- › frische oder tiefgefrorene Pilze in Pfanne mit kaltem Wasser geben
- › aufkochen und nachher im Löffersieb kalt abspülen

- › in eine kleine Pfanne ca. ½ Liter Wasser, Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken und die fein geschnittene Kräutermischung geben
- › 10 Minuten aufkochen
- › anschliessend Lorbeerblatt, Nelken und Zwiebel entfernen

### Zubereitung der Sauce

- › Margarine oder Fett in Pfanne flüssig machen
- › Mehl zugeben und gut umrühren
- › mit Weisswein und der vorbereiteten Bouillon ablöschen, bis eine sämige Sauce entsteht
- › Safran zugeben und nach Belieben würzen
- › Pilze begeben und ca. ½ bis ¾ Stunden ziehen lassen
- › vor dem Anrichten einen gehackten Strauss Petersilie zugeben

Dieses Rezept eignet sich als Pastetenfüllung oder zu Reis und Teigwaren.