Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 11 (1935-1936)
Heft: 10

Artikel: Kleine Pilzkunde
Autor: Hablützel, Ernst
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1065890

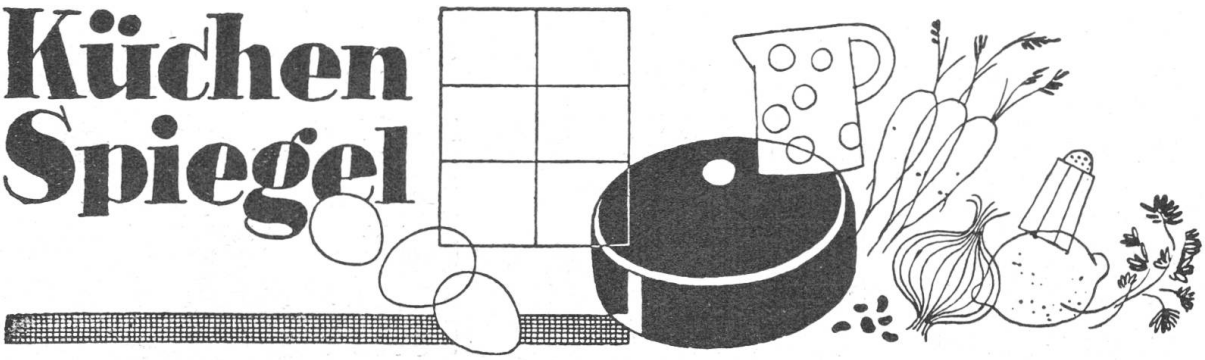
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.10.2025

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



KLEINE PILZKUNDE

Von Ernst Hablützel

I. Über das Sammeln der Pilze

Leider verstehen die meisten Leute herzlich wenig von Pilzen, und es ist jammerschade, wie wenig sie gegessen werden. Dabei wird das Klima jedes Jahr günstiger, denn Pilze brauchen nichts Besseres zum Gedeihen als verregnete Sommermonate.

Vom Standpunkt des Pilzliebhabers aus gibt es drei Arten von Leuten:

1. Solche, die Pilze nicht gern essen oder sie aus Ängstlichkeit prinzipiell vermeiden.
2. Leute, welche Pilze gern essen, aber noch nie selber gesucht haben. Sie kennen Eierschwämme, natürlich auch Champignons, und vielleicht haben sie schon von Steinpilzen und Morcheln etwas gehört.
3. Pilzsammler. Nur sie wissen, welche Freude selber gesammelte und selber zubereitete Pilze bereiten können, und wieviel Arten von schönen, essbaren Pilzen in unsern Wäldern zum Pflücken bereitstehen.

Ich selber habe die Liebe zum Pilzsammeln von meinem Vater übernommen und dabei nicht nur die Pilze, sondern ausserdem unendlich viel verborgene Schönheiten des Waldes kennen gelernt. Man fragt mich oft: « Haben Sie keine Angst vor giftigen Pilzen? » Ich glaube aber, dass man sich oft eine falsche Vorstellung von der Gefährlichkeit der Pilze macht. Wer sich für die Natur im allgemeinen und für die Pilze im speziellen wirklich interessiert, kann natürlich nur mit Hilfe eines guten Pilzbuches sehr schnell grosse Sicherheit im Sammeln bekommen. Allerdings lasse der, welcher das Pilzsammeln nicht ernst nimmt, lieber die Hände weg davon! Pilzvergiftungen kommen nach meinen Erfahrungen nur bei grober Fahrlässigkeit vor.

Für das Pilzsammeln kann ich aus meiner eigenen Erfahrung folgende Regeln aufstellen.

1. Man sammle nie bei Regenwetter oder unmittelbar darauf, sondern warte ein bis zwei Tage. Allzu nasse Pilze sind nicht zuträglich. Sie haben oft eine leicht abführende Wirkung.
2. Ganz junge Pilze sind schwer erkenntlich. Man lasse sie deshalb stehen.
3. Pflücke nur Pilze, die du bestimmt kennst, beim kleinsten Zweifel verzichte darauf!
4. Man nehme nie alte oder irgendwie verdorbene Pilze, denn sie sind schädlich.

   Der Pilzhut darf weder schwammig noch von Würmern angefressen sein.

Also lieber wenige gute oder gar keine Pilze als solche von zweifelhafter Qualität.

5. Wer mit gesammelten oder auf dem Markt gekauften Pilzen nach Hause kommt, lasse sie ja nicht im Korbe liegen, sondern breite sie sofort auf einem saubern Papier aus und stelle sie an einen kühlen, zügigen Ort.
6. Man mache sich zur Regel, die Pilze am gleichen Tag, an dem sie gesammelt oder gekauft wurden, zuzubereiten. Ist das unmöglich, so putze und zerschneide man sie sofort und bewahre sie in einer Schüssel zugedeckt und mit etwas Salz bestreut, an einem kühlen Ort auf. Pilze zersetzen sich ausserordentlich schnell. Sie dürfen deshalb nie längere Zeit schmutzig und eng aufeinander liegenbleiben.
7. Zum Pilzsammeln eignet sich am besten ein Körbchen. Netze oder Stoffsäcklein sind unpraktisch, weil die Pilze zerdrückt werden.
8. Besonders viel Pilze findet man auf Waldwegen, wo häufig Holzfuhrwerke verkehren, dann auch auf Baumstrünken, unter Laubbäumen und an den Waldrändern. Im Laubwald kommt besonders häufig die Totentrompete vor.
9. Soundso oft muss ich sehen, dass unbekannte Pilze oder auch andere, die man nicht mitnehmen will, mit dem Fusse zertreten werden. Eine schlechte Gewohnheit! Kommt dann einige Stunden nachher ein Pilzfreund, der die Pilze besser kennt, so muss er sich über die sinnlose Zerstörung ärgern.

Ein richtiger Sammler kocht die Pilze am liebsten selbst, denn es braucht Liebe und Verständnis dafür. Auch da gibt es einige allgemeine Regeln.

Unbedingt nur gute, gesunde und frische Pilze zum Kochen verwenden. Gekaufte müssen unter Kontrolle stehen.

Man reinige die Pilze sorgfältig von der Erde, ziehe oder schabe die Oberhaut am ganzen Pilz, also auch am Stiel

Schweiz. Milchkommission

INSTITUT JUVENTUS
Zürich, Handelshof, Uraniastrasse 31-33
Vorbereitung auf Maturität. Handelsdiplom.

LEICHT ZU BEHAUPTEN, ABER . . . .

Vin de Vial behauptet nicht, das beste Präparat der Welt zu sein. Das wäre leicht zu sagen. Aber, wir behaupten, bescheidener und wahrheitsgemässer seit 60 Jahren, dass Vin de Vial sorgfältig zubereitet ist, und dass er hält, was er verspricht, dass er wirksam ist, und dass seine Zusammensetzung: Chinarinde (anregend), Fleischextrakt (aufbauend), Lactophosphate (stärkend), ausserordentlich glücklich ist. Das wissen wir, und das haben wir bewiesen. Blutarme, Rekonvaleszenten, Kränkliche, die durch ihn Stärkung und Gesundheit suchten, haben es nicht bedauert und sind ihm treu geblieben.
Er ist leicht und angenehm zu nehmen, denn er ist ein Genuss.

VIN DE VIAL

ab. Die Unterseite des Hutes, das sogenannte Futter, wird nicht entfernt, denn gerade das gibt dem Gericht den feinen Pilzgeschmack.

Grössere Pilze schneidet man in dünne Scheiben, kleinere werden in zwei oder vier Teile geschnitten.

Man wasche die Pilze in kaltem Wasser rasch und gründlich (bei Champignons füge man dem Wasser etwas Salz und Zitronensaft bei, damit sie schön weiss bleiben).

Mit Ausnahme der Morcheln überbrühe ich frische Pilze nie mit heissem Wasser, da dadurch viel Eiweiss verlorengeht.

Ich koche oft verschiedene Sorten zusammen, scharfe vermische ich mit milden usw. Der Kenner weiss, dass ein Pilzragout etwas vom besten ist, das es gibt.

Die meisten Pilzsorten höchstens 10 Minuten dämpfen! Die Pilze seien lieber etwas zu hart als zu weich; schwammige Pilze sind unappetitlich und ausserdem schwer verdaulich.

Weder rohe noch gekochte Pilze dürfen auf dem Eis oder im Eisschrank aufbewahrt werden, weil sie gegen Kälte empfindlich sind und rasch verderben.

Einige Pilzarten verändern beim Kochen ihre Farbe. Das ist aber weder gefährlich noch schädlich.

Gekochte Pilze dürfen nie in der Metallpfanne bleiben, sondern müssen sofort angerichtet werden. Wenn möglich Pilze nicht in Aluminium-, sondern in Email-, Glas- oder Tongeschirren kochen.

Pilze wenn möglich nicht aufwärmen, besonders nicht bei warmem Wetter. Auch gekochte Pilze zersetzen sich sehr rasch.

Dass ein Pilzgericht, in welchem sich ein Silberlöffel verfärbt, giftig sein soll, ist ein Märchen.

Es gibt Rohkostliebhaber, die auch Pilze roh essen möchten. Die Erfahrung hat aber gelehrt, dass Pilze in diesem Zustand schädlich sind.

Übrigens bieten die Pilze gerade für die vegetarische Küche einen guten

Neu in Tabletten

MAGGI's Fleischbrüh-Suppe

Das Feinste zur augenblicklichen Herstellung einer hervorragend guten, gehaltvollen und fettreichen Fleischbrühsuppe nach hausgemachter Art.

Die Tablette für 6 Teller 20 Rappen

Fleischersatz, da sie sehr nahrhaft sind. Steinpilze, Champignons und Reizker haben am meisten Nährwert, weniger hingegen der sehr bekannte Eierschwamm.

II. Das Kochen der Pilze

Es gibt ein Grundrezept, das man sich für die Zubereitung der verschiedensten Pilzarten merken kann. Mit Hilfe dieses Rezeptes lassen sich, mit kleinen individuellen Abänderungen, fast alle Pilze zubereiten.

Grundrezept für die Zubereitung von Pilzgemüse:

Dämpfe die in Stücke geschnittenen Pilze in ziemlich viel Butter mit Grünem und Zwiebeln, 5—10 Minuten lang, zugedeckt im eigenen Saft. Man lösche mit Weisswein oder Bouillon oder Zitronensaft ab und würze mit Kümmel oder Muskatnuss oder Zitronensaft. Man kann auch nach fünf Minuten ganz wenig Mehl über die Pilze stäuben, oder beim Anrichten etwas frische Butter dazugeben.

Es ist empfehlenswert, ein Pilzgericht mit Kräutern zu würzen: Peterli, Kerbel, Dill, Schnittlauch, Majoran, Thymian, fein gehackte Zwiebeln, Knoblauch, Curry usw. Auch Tomaten werden manchmal mitgekocht.

Spezielle Rezepte für Pilzgerichte:

Champignons in Rahmsauce:

Die vorbereiteten, in Scheiben geschnittenen Champignons dämpfe man zehn Minuten in Butter, streue Kräuter darüber und lösche mit drei Löffeln Rahm ab. Mit etwas Zitronensaft nach zwei bis drei Minuten dämpfen lassen.

Gekochte Champignons in Sauce :

Die Champignons in Wasser mit etwas Salz und Zitronensaft 20 Minuten lang unter Rühren gleichmässig kochen. Aus Butter, Zwiebeln, etwas Mehl und Cham-

Herrliche Flammeris, kühlende Crèmen, Früchtepuddings, Beerenkaltschalen,

bereiten Sie so einfach und angenehm mit Paidol. Fruchtsaucen, Sirup, Obstmus, Gelée werden mit Paidol so fein gebunden und erhalten einen köstlichen Wohlgeschmack, das Fruchtaroma kommt zur vollen Entfaltung. Wieviel gesünder und erfrischender sind solche Speisen – namentlich im Sommer – als fett- und salzreiche Mittag- oder Abendgerichte! Achten Sie auf die Gesundheit Ihrer Kinder, und verwenden Sie das nahrhafte und leichtverdauliche Paidol recht oft. Es dient Ihnen zum Verdicken der Saucen, verbessert die Suppen und macht jegliches Gebäck, auch Omeletten und Knöpfli, zart und luftig.

Verlangen Sie das Paidolrezeptbüchlein Nr. 83 Kostenlos von DÜTSCHLER & CO., ST. GALLEN

Paidol *für die sorgfältige Küche.*

pignonwasser eine Sauce machen. Die gekochten Champignons beifügen und das Gericht abschmecken mit Rahm, Peterli, Salz und nach Belieben etwas Weisswein. Zur Abwechslung dazu etwas Curry-Pulver.

Beide Champignonsgerichte schmecken gut zu Reis oder zu Salzkartoffeln.

Steinpilzgemüse :

Sie werden nach dem Grundrezept zubereitet, ebenso die

Reizker.

Wer den scharfen Geschmack dieses Pilzes nicht liebt, kann ihn vorkochen oder abbrühen. Den Reizker sollte man in frischem Zustand immer erst unmittelbar vor dem Kochen zubereiten, weil sonst die Milch verlorengeht. Zum Kochen verwendet man nur die Hüte.

Gebackene Reizker:

Bestreue schöne Reizkerhüte nach dem Waschen mit feinem Salz, streiche sie mit Bratwurstbrät aus und backe sie in Butter oder Fett.

Totentrompeten:

Die zubereiteten Pilze im Salzwasser weich kochen, fein schneiden und nach dem Grundrezept fertigmachen.

Omelette aus Totentrompeten:

Die vorbereiteten Pilze mit Zwiebeln und Grünem fein hacken, unter den Omelettenteig mischen und daraus Omeletten backen.

Eierschwamm:

Er ist der bekannteste Pilz, hat aber wenig Nährwert. Man dämpft ihn wie üblich oder kocht ihn etwa 10 Minuten in einer Buttersauce. Eierschwämme als Fleischzugabe dürfen höchstens 10 Minuten gekocht werden.

Morcheln:

Die Morchel ist eine der besten Pilzsorten. Sie müssen beim Reinigen aufgeschnitten werden. Man wasche sie gut und brühe sie in Salzwasser.

Zubereitung:

a) Als Gemüse nach dem Grundrezept. Besonders gut sind sie mit Rahm.

b) Gefüllte Morcheln. Schöne, grosse, gebrühte Morcheln halbieren, mit Bratwurstbrät ausstreichen und in Fett braten.

Pilzsalate:

Alle Pilzsalate sollen ein bis zwei Stunden zugedeckt fertig zubereitet stehengelassen werden. Zu Salat eignen sich besonders Reizker und Ziegenbärte. Die gereinigten, gewaschenen Pilze in Salzwasser brühen (die Ziegenbärte weichkochen), fein zerschneiden und mit viel

Zwiebeln, Essig und Öl zu Salat anmachen.

Steinpilze mit Spiegelei:

Man gebe Pilzscheiben in heisse Butter, lasse sie gelb anbraten, kehre sie um, salze und gebe auf jede Scheibe ein Ei, welches man nach dem Backen mit geriebenem Käse bestreut.

Pilze mit Rührei:

Man vermische fertige Rühreier mit fein gehackten, wie üblich zubereiteten Pilzen.

Pilzgratin:

Eine feuerfeste Platte mit in Butter gebackenen Brotscheiben auslegen und mit feinem, dicklichem Pilzragout füllen. Mit geriebenem Käse bestreuen und das Gericht gratinieren.

Pilze auf Brotschnitten:

Totentrompeten, Steinpilze und Champignons wie üblich zubereiten, die Masse heiss auf in Butter gebackene Brotschnitten streichen und dazu eine Tomatensauce servieren.

Pilzreis:

In eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform gebe man eine Schicht Risotto, darauf eine Lage in Butter gedämpfter Pilze, dann wieder Risotto usw. Man giesst über das ganze einen Eierguss (Milch, Eier, Salz und Muskat), gibt geriebenen Käse und Rahm darüber und gratiniert den Auflauf im Ofen.

Zu dem Pilzreis kann man auch Tomatensauce servieren.

Pilzragout von verschiedenen Pilzen:

Verwende dazu möglichst verschiedene Pilzarten, da ein Pilz den andern ergänzt. Sie werden wie üblich zubereitet, mit viel Zwiebeln und in Scheiben geschnittenen Tomaten, eventuell auch mit Blumenkohl, Erbsen usw. Man würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

Da empfiehlt es sich, an Stelle des 20 Cts.-Döschens Knorrox-Bouillon, die

Gross-Packung à 140 gr.
für nur Fr. 1.—

zu kaufen. Speziell geschaffen für grössere Familien u Privat-Pensionen

Basler Webstube, Basel 129
Handgewebe, Garne
Bänder. Muster verlangen!