

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 20 (1944-1945)
Heft: 12

Artikel: Ein Männlein steht im Walde...
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069627>

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: 14.01.2026

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



EIN MÄNNLEIN
 STEHT
 IM WALDE . . .

*Haben Sie ein Vorurteil gegen Pilze?
 Dann probieren Sie die nachstehenden Rezepte von zwei Pilzfreunden aus. Sie werden sich aus einem Saulus in einen Paulus verwandeln.*

I. LOB DES REIZKERS

Wenn ich suchend durch die herbstlichen Wälder wanderte, fiel es mir oft auf, daß Steinpilze und Eierschwämme zwar gänzlich geerntet waren, aber sehr viele schöne Reizker in Laub und Nadeln standen. Da ich mich bei andern Pilzsammeln erkundigte, löste sich das

Rätsel: Viele fürchten die Verwechslung mit dem giftigen Birkenreizker, noch mehr aber wissen den Pilz nicht zuzubereiten, denn gedämpft wie Steinpilze oder Pfifferlinge schmeckt er den meisten Gaumen nicht.

Die Verwechslung mit dem Birkenreizker schien mir immer ganz unmöglich. Wenn ein Pilz schwer zu verwechseln ist, dann ganz gewiß der Reizker. Sein orangefarbener Hut trägt deutliche, dunkler gefärbte, konzentrische Ringe, der orangerote Stiel ist innen etwas hohl und weißlich — und, was jede Verwechslung verunmöglicht — aus jeder Verletzung quillt lebhaft orange gefärbte Milch, die dunkelbraun eintrocknet. Druckstellen verfärben sich blaugrün bis bräunlich, besonders an den Blättern. Solche Druckstellen machen den Pilz unansehnlich, schaden aber der Qualität nicht.

Als ich das erstemal sauber hergerichtete Reizker dämpfte, verwandelten sie sich in eine leimartig schlüpfrige Masse von unangenehmem Geschmack. Aber es ist möglich, sehr wohlschmeckende Gerichte daraus zu bereiten. Von älteren Pilzen nur den Hut verwenden, die Stiele werden gern zäh!

REIZKERSALAT

Die sauberen Pilze für 2—5 Minuten in lebhaft kochendes Salzwasser geben, dann anrichten und abtropfen lassen, in feine Streifen schneiden und mit Zwiebeln, Kräutern, Salz, Essig, Öl, Suppenwürze und nach Belieben Senf anmachen. Kalt oder warm auftragen.

REIZKERKUTTELN

Die Pilze herrichten und abschwellen wie für Salat. Aus Tomaten oder Tomatenpurée eine würzige Sauce bereiten und die feingeschnittenen Pilze nur noch rasch darin heiß werden lassen. Schmeckt sehr gut zu geschwellten Kartoffeln oder Rösti.

REIZKERSCHNITZEL

Frisch gewaschene Reizkerhüte leicht salzen, nach Belieben mit ganz wenig Pfeffer bestreuen und in Mehl wenden. (Der frischgewaschene Pilz hat eine so schleimige Oberfläche, daß das Mehl ohne Milch oder Ei haftet.) Dann rasch in

wenig sehr heißem Öl oder Fett auf beiden Seiten braten. Tomatensauce ist gut dazu, oder auch ein beliebiger Salat.

DER EINZIGE STEINPILZ

Da fanden wir einen schönen Steinpilz — aber es lohnt sich doch nicht, um dieses einzigen willen die Pfanne anzu brauchen. Wir schnitten den Pilz in feine Scheibchen, dämpften ihn im kleinen Pfännchen ganz rasch mit etwas Zwiebel, Salz und einigen Suppenwürzertropfen und verteilten die zarte Speise auf dünne Toastscheibchen. Jedes bekam eine Probe der leckern Speise.



EINE HANDVOLL EIERSCHWÄMME

Auch sie lassen sich zu einem Gericht strecken. Tomaten klein schneiden, mit Zwiebel dämpfen, die geputzten, zerschnittenen Schwämme dazugegeben, mit Peterli bestreuen.

G.H.

sorgfältig gerüstet, nicht gewaschen, nur mit einem sauberen Tuch abgerieben, dann in ein wenig heißes Fett gelegt, mit Salz gewürzt, nach einer Weile mit Nidle abgelöscht. Diese Zubereitung eignet sich auch für andere Edelpilze.



II. VORNEHME UND ANDERE PILZE

Der Herbst bietet uns viel Abwechslung in der Küche, besonders, wenn wir die guten Pilzgerichte nicht vergessen.

Ist die Jahreszeit verschwenderisch an Pilzen, so lassen wir die weniger vornehmen Pilze einstweilen stehen und halten uns an die besten. Ins Sterilisierglas, in Essig, auf den Dörrex geht viel von dem Überfluß, der uns etwas «schnäderfräsig» macht.

So wünschen wir uns einmal

SCHMIERLINGE MIT NIDLE

(für einmal müssen wir uns zum Abrahamen der Milch entschließen). Die Schmierlinge werden von der schmierigen Haut befreit,

Die Brätinge, Steinpilze und Champignons erfreuen uns in großen Mengen. Wenigstens einmal müssen wir dem guten Material die Ehre antun und es auf eine besondere Art zubereiten. Je weniger Gewürzzutaten der vornehme Pilz erhält, desto besser kommt sein besonderer Geschmack zur Geltung. Haben wir mehrere Sorten, dann werden diese einzeln zubereitet und nach-, nicht miteinander gegessen. Das Pilzgemisch mit Zugaben wie Tomaten und Zwiebeln eignet sich für die weniger vornehmen Sorten.

Wir reinigen unsere Brätinge, Champignons oder Steinpilze wiederum mit einem sauberen Tuch, ohne sie zu waschen. Bei den beiden erstgenannten sind die



Jugendlich - schlank!

Der schwerfällige

Eindruck im Vergleich mit Schlanken ist vielleicht bedrückend. Beginnen Sie die Amaigritol-Kur, damit Ihr Gewicht abnimmt, die schlanke Linie besser wird und Sie sich wieder frei und wohl fühlen. Dann haben Sie die Chance, sich zeitgemäß nach der Mode zu kleiden. Berühmte französische Spezialität. Ärztlich empfohlen. Obwohl Sie nur 4—6 Tabletten täglich einnehmen, stellt sich der schöne Erfolg auf unschädliche Weise ein. Schachtel Fr. 6.—, Kur, die immer anzuraten ist, Fr. 16.—. Feste Körperstellen werden äußerlich behandelt mit Amaigritol-Lotion Fr. 6.—. In allen Apotheken; wo nicht, portofrei durch das Depot: Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Abt. 11, Zürich 1.

Amaigritol-Kur macht schlank!

Stiele etwas fest, darum müssen sie ziemlich zart geschnitten werden, die Hüte und den fleischigen Steinpilzstiel schneiden wir in flache Stücke, ziehen diese durch kalte Milch (wer es hat, mag ein Ei opfern), panieren, salzen und legen sie ins heiße Fett. Da wir am Fett sparen, wenden wir die Plätzli mehrmals. Das Gericht wird heiß serviert und schmeckt wie äußerst zartes Fleisch.

Auch unpaniert, nur gesalzen und im heißen Fett gebraten, munden diese Pilze herrlich.

EIERSCHWÄMME MIT KALBFLEISCH

an einer mit viel Wein gewürzten Sauce helfen uns mit wenig Punkten ein Fleischgericht auf den Tisch bringen.

Wir sieden die gewaschenen Eierschwämme im Salzwasser, daneben bereiten wir mit wenig Fett, weißem Mehl, Salz, Muskat und viel weißem Wein (wenn zu stark, etwas Wasser beigeben) eine Sauce. Das geschnetzelte Kalbfleisch braten wir auf starkem Feuer gut an, streuen etwas Mehl darüber und löschen mit Wasser ab; in 20 Minuten ist die Flüssigkeit eingekocht; dann geben wir Pilze, Sauce und Fleisch zusammen und servieren dazu Kartoffelstock und Salate.

Für die verschiedensten Pilzarten gibt es ein gutes Grundrezept, das man sich merken soll:

Die in Stücke geschnittenen Pilze 5—10 Minuten zugedeckt in etwas Butter mit feingeschnittenen Peterli und Zwiebeln dämpfen, mit Weißwein, Bouillon oder Zitronensaft ablöschen und würzen (eventuell mit Kümmel oder Muskatnuß). Man kann auch nach 5 Minuten eine Prise Mehl über die Pilze stäuben oder beim Anrichten eine Spur frische Butter dazu geben. Es ist sehr empfehlenswert, ein Pilzgericht mit Kräutern zu würzen. Am besten eignen sich dazu: Peterli, Kerbel, Dill, Schnittlauch, Majoran, Thymian. Auch feingehackte Zwiebeln, Knoblauch oder Curry machen ein Pilzgericht schmackhaft, oder es werden einige Tomaten mitgekocht.

J. M.

Illustrationen von Jsa Hesse.