**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber
**Band:** 21 (1945-1946)
**Heft:** 12

**Artikel:** Die Jagd geht auf : nach Pilzen
**Autor:** J.M.
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-1069524

**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**

## Die Jagd geht auf — nach Pilzen

*Von Dr. J. M.*

Zur Pilzjagd braucht es eine einfache Ausrüstung. Sie besteht aus einem Rucksack, alten Schuhschachteln, Papiersäcken, einem Taschenmesser sowie einem Pilzbuch. Auch wer an die 60 Sorten kennt, findet in der Saison immer noch Neues und Unbekanntes. Ohne Pilzbuch würden wir immer dieselben Sorten heimbringen oder dann solche, die sich zuletzt doch als ungenießbar herausstellen.

Manche Pilzkolonie bleibt stehen. Was man nicht sicher erkennt, sollte stehen bleiben; vielleicht weiß der Nächste damit mehr anzufangen. Was du nicht sicher verwenden kannst, lasse sein! Aus Achtung vor der Natur und aus Achtung vor den bessern Pilzkennern.

Beim erkannten Giftpilz ist es natürlich etwas anderes. In einem Wald am See fanden wir einmal eine ganze Kolonie von Knollenblätterpilzen. Nach sorgfältiger Vernichtung aller Pilze heftete ich an die nächste Tanne einen Zettel in den drei Landessprachen: «*Achtung, hier wächst der giftige Knollenblätterpilz!*» Der Giftkerl war dort letztes Jahr im regenreichen Herbst sehr häufig. Er wird noch immer oft mit dem Champignon verwechselt. Wer nicht schärfer beobachten kann, probiere es mit der Zunge: der angenehme Nußgeschmack des Champignons sticht gewaltig ab vom Kartoffelgeschmack und -geruch des Knollenblätterpilzes. Die Zunge ist bei der Feststellung der Arten ein wichtiger Helfer. Keine Angst, von einem bißchen Probieren stirbt niemand!

Dem Sortenbestimmen dient auch das Sackmesser. Einmal fanden wir in den Bergen einen wundervollen Steinpilz. Bei der Talfahrt im Autobus hielten wir die Beute stolz vor uns hin, zum Neid der Mitfahrenden. Als wir ihn, den herrlichsten von allen, zu Hause aufschnitten, war er bis an den Rand voller Würmer.

Finden wir auf einer Wanderung viel Pilze, so zerschneiden wir sie und legen sie, nach Sorten getrennt, in die verschiedenen Schachteln. Ließen wir sie in den Papiersäcken, so würden die weicheren Sorten von den derben zerdrückt. — Nasse Gewächse meidet der Kenner. In diesem Zustand können auch gute Sorten zu Verdauungsstörungen führen.

Die größern Funde gleicher Arten eignen sich am besten zur Konservierung für den Winter. Letztes Jahr hatten wir ein ungünstiges Erntejahr; immerhin gab es spät noch viele Totentrompeten. Diese lassen sich sehr gut dörren und geben im Winter ein herrliches Gericht. Ich weiche sie 24 Stunden in Milch ein und bereite

sie in einer Milchsauce. Dadurch verliert sich das Lederige des Dörrgutes. — Das Sterilisieren ist zwar sehr vielversprechend, aber heikel. Der Versuch kann nur bei reichlich vorhandener, frischer Ware riskiert werden. Wer noch nicht viel Übung, oder vermischte und weniger hochwertige Sorten hat, macht die Pilze lieber in Essig ein. Dazu verwendet man festere und kleinere Sorten. Größere werden halbiert. Man kocht die Pilze fünf Minuten vor, gießt das Wasser ab und kocht sie mit einem Drittel Essig und zwei Dritteln Wasser nochmals auf. Als Gewürz kann nach Belieben Dill, Estragon oder Basilikum beigegeben werden. Die Essigpilze werden mit etwas Öl bedeckt, gut verschlossen und kühl aufbewahrt. Sie bilden als Ersatz für Salat oder als Beigabe zu andern Speisen eine willkommene Abwechslung.

Gibt es wenig Pilze, oder stehen wir wie jetzt am Anfang der Saison, so stellt sich die Frage, was man mit einem Körbchen Mischpilze anfängt. Es ist eine alte Erfahrung, daß zahlreiche Sorten zusammen das beste Gericht geben. Ein Pilzgemisch mit Tomaten gedünstet, mit Zwiebeln und Grünem gewürzt, kann herrlich schmecken. Es steht jeder Köchin frei, die Gewürze zu wählen — aber stets mit Maß; denn die Pilze haben selber Würze, oder sie überträgt sich von den kräftigen auf die faden Sorten von selbst.

Vielleicht überraschen wir unsere Familie einmal mit einem Pilzbeefsteak. Dazu zerhacke ich die vorher gereinigten, aber möglichst nicht gewaschenen Pilze (es können verschiedene Sorten sein) in kleinste Würfel und vermische sie mit vorher eingeweichtem und gut ausgedrücktem Weißbrot sowie mit feingeraspelten Rübli. Das Ganze wird mit etwas Mehl und einem Ei gebunden. Von dieser Masse forme ich Plätzchen und backe sie samt einer Zwiebelschweize im heißen Öl. Solche Steaks schmecken großartig und besser als die ausgesuchtesten Fleischplätzchen.

Viele wissen mit dem verbreiteten Reizker nichts anzufangen. Zuerst liebt

**Zufriedene Gesichter**
am häuslichen Herd finden Sie, verehrte Hausfrau, stets dann, wenn Sie

MORGA

Knusper-Flöckli

das große Paket à 170 g nur 93 Rp.

verwenden für
**Birchermüesli**
(jedes mischt am Tisch soviel Flocken den vorbereiteten Früchten bei, als ihm beliebt).
Erhältlich in allen fortschrittlichen Lebensmittelgeschäften.

**MORGA AG., Ebnat-Kappel**

Ber gschnue
Neue Sonnenbrille für
Emil b/Kramer
Taschenapotheke ergänzen
Sonnenschutzöl und Crème
2 6-Portionen-Schachtel
4 kleine Tiger-Chäsli
Ferien-Abonnements hol
(9 Fr. 85 für jedes
Telephon abstellen
Koffer aufgeben

**Tiger Chäsli**

**Der ideale Ferien- u. Tourenproviant, 225 g 4x56 g ¾ fett, nur 150 Punkte**

man ihn, später aber mag man den eigentümlich harzigen Geschmack nicht mehr leiden. Da für diese Schärfe der Stiel verantwortlich ist, verwende ich nur die Hüte für das Pilzgericht. Ich reinige sie mit einem Tuch (nicht waschen!), paniere sie und backe sie in etwas Öl. Das Reizkerwäldchen wird uns danach wieder reizvoller erscheinen. — Ein edler Verwandter, der Brätling, wird, wie alle festen Pilze, am einfachsten wie eine Leber zubereitet. — Vom Parasolpilz (großer Schirmling), der häufig auch auf dem Markt angeboten wird, kann ohnehin nur der Hut verwendet werden. Der Stiel ist zu holzig. Als fester Pilz eignet er sich besonders zum Backen.

Ich rate jeder Hausfrau, das sonst übliche Dünsten der Pilze zu vermeiden, wenn es irgendwie angeht. Beim Dünsten ziehen die meisten Sorten soviel Wasser, daß der Geschmack des Gerichtes darunter leidet. Die abgeriebenen, aber nicht gewaschenen Pilze, die man bratet oder grilliert, ergeben das bessere Resultat. Sie eröffnen ein weites Versuchsfeld für Pfannengucker und Plättlischmecker.

---

## Lösung der Denksportaufgabe von Seite 46

Das blendende Vordach mit der Hand an der Stirne abzudecken und zugleich die Zeit vom Zifferblatt abzulesen ist unmöglich, denn das Vordach ist unter dem Zifferblatt, und die Augen müßten in diesem Fall von unten beschattet werden.

---

*Manuskripte, welche an die Redaktion des «Schweizer-Spiegels» gesandt werden, können nur retourniert werden, wenn Rückporto beiliegt.*