

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 36 (1960-1961)
Heft: 12

Artikel: Die Jagd beginnt nach Pilzen
Autor: J.M. / Deflandre-Bartholdi, André
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1074282>

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: 15.01.2026

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

K Ü C H E N - S P I E G E L



Die Jagd beginnt nach Pilzen

I

Ratschläge für das Sammeln und die Zubereitung 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 kennt, 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 wegen des regenreichen Herbstes sehr häufig. Er wird noch immer oft mit den Champignons 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 größten Funde gleicher Arten eignen sich am besten zur Konservierung für den Winter. Vor einigen Jahren 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.

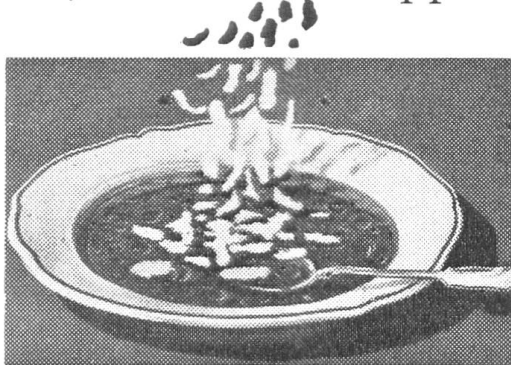
Die Menschen waren
gesünder, als sie noch
mehr Hirse assen ...

Darum täglich
eine Handvoll

Matzinger



Hirseflocken
in jeden Teller Suppe



Alle Matzinger-Produkte, wie auch Cenovis und Avorio-Reis enthalten jetzt ein Original-Farbbild aus dem neuen Tell-Film für das prächtige Sammelalbum «Wilhelm Tell», das Sie zum Preise von Fr. 3.90 bei der Getreideflocken AG, Lenzburg, beziehen können.



Senden Sie mir bitte das Album WILHELM TELL im Format 20 x 24 cm in Halbleder gebunden zum Einkleben der Tell-Farb-Bilder zum Vorzugspreis von Fr. 3.90 p/Nachnahme.

Ich bestelle Exemplare (bitte Anzahl der gewünschten Exemplare einsetzen).

Name: _____

Straße: _____

Wohnort: _____

Ausschneiden und in offenem Couvert mit 5 Rp. frankiert einsenden an

GETREIDEFLOCKEN AG LENZBURG

Ich weiche sie 24 Stunden in Milch ein und bereite sie in einer Milchsauce. Dadurch verliert sich das Lederige des Dörrgutes. – Wer vermischt und weniger hochwertige Sorten geerntet hat, macht die Pilze am besten 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 Drittel Wasser nochmals auf. Als Gewürz kann nach Belieben Dill, Estragon oder Basilikum beigegeben werden. Die Essigpilze werden mit etwas Oel 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 oder Grünem gewürzt, kann herrlich schmecken. Es steht jeder Köchin frei, die Gewürze zu wählen – aber stets mit Maß; denn entweder haben die Pilze selber viel 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 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 Parosolpilz (großer Schirm-ling), der häufig auch auf dem Markt angebo-

ten 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.

II

Wir sammeln Pilze - und Hagebutten

von André Deflandre-Bartholdi

Spaziergänge im Herbst sind besonders schön. Und welch geheimnisvolle Spannung und welcher Reiz kommt hinzu, wenn wir daneben Pilze sammeln. Wir kennen viele Sorten und freuen uns, wenn wir eine große Vielfalt an Farben und Formen heimtragen können. Aber nur schöne, erlesene Exemplare nehmen wir mit, da halte ich meine Kinder, die gerne allzu eifrige Sammler sind, im Zaum.

Der Gedanke an das Pilzputzen darf uns auf keinen Fall den geliebten Heimweg durch den Abend und die Aussicht auf ein einladendes Feuer verderben. Denn für uns ist dies die Zeit im Jahr, wo wir das Heimkommen besonders beglückend empfinden. Es beginnt schon früh zu dunkeln, die Abende sind neblig, das Gras und die über den Weg gespannten Spinnfäden feucht, und es riecht überall nach Pilz und nassem Holz.

Natürlich versuchen wir, möglichst viel von dieser Stimmung mit unsern Pilzen ins Haus zu nehmen: ein paar Tannadeln und die neben einem Ameisenhaufen gepflückten Thymianzweige werden mitgekocht, oder wir zünden zu Hause im Cheminée aus den mitgebrachten Tannzapfen und einem verharzten Ast ein Feuer an und bereiten unsere Pilze auf dem Grill zu. Dazu packen wir sie mit Zwiebeln, Knoblauch, Peterli, Thymian, Salz, Pfeffer und etwas Butter portionenweise in Aluminiumfolie ein, und nach dem Grillieren essen wir sie zu

Ein neuer Weg

auf angenehme und wirkungsvolle Art
— ohne Hungerkur! — Gewichtsvermindern-
ungen zu erzielen.


minVitin

WANDER

**die neuartige Diät-nahrung zur Reduktion des
Körpergewichtes**

- Kein Hungergefühl
- Keine Esslust
- Kein Leistungsabfall
- Keine Müdigkeit

Einfache Zubereitung.

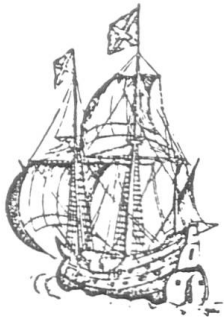
Originaldosen zu 225 g und
vorteilhafte Grosspackungen
mit den Aromen:

Kaffee, Schokolade, Neutral

Verlangen Sie die aufschluss-
reiche Gratisbroschüre.

Minvitin,
ein neues Produkt der

DR. A. WANDER AG, BERN



Wer an die Magie...

des Würzens glaubt, wird mit der LEA & PERRINS Worcester-Sauce zu gutem Erfolg gelangen. Diese nach alten indischen Rezepten hergestellte Gewürz-Sauce übt nicht nur eine würzende, sondern auch eine verdauungsfördernde Wirkung aus. Sie gehört zu den wichtigsten Küchenhilfsmitteln eines modernen Haushalts.

Verwenden Sie darum zu Suppen, Stews, Grills, Fleischsaucen, Fisch, Käse und ganz besonders zu Tomato Juice stets Worcester-Sauce. Verlangen Sie aber ausdrücklich LEA & PERRINS, die einzig echte Original-Sauce.

LEA & PERRINS

Der grosse ASTRA - Vorteil:

Jede Flasche ASTRA-Oel
hat jetzt den praktischen,
tropfsicheren
Ausgiesser



**ASTRA
macht ein
gutes Essen
besser!**



A 1/61

Brot und Rotwein am Kamin. Es schmeckt ausgezeichnet, und die herbstliche Stimmung des Heimweges findet am Feuer ihre natürliche Fortsetzung. Sie wird nicht jäh unterbrochen durch den elektrischen Herd und den Chromstahl in der weißgekachelten Küche.

Letztes Jahr stieß ich zufällig auf eine große Menge Totentrompeten. Ich habe sie mitgenommen, an der Sonne getrocknet und zwischen den Händen zerrieben. Davon gab ich dann das ganze Jahr hindurch ein wenig in die Sauce der Rinds- und Hasenbraten, und streute auch einmal eine Prise in den Bauch einer Ente: alles geglückte Variationen.

Aber ein ganz besonders nettes Erlebnis mit Pilzen hatte ich vor drei Jahren. Mein Bruder hatte sich kurze Zeit vorher verheiratet. Und wenn ich auch für meine Schwägerin vom ersten Augenblick an eine große Zuneigung spürte, freute ich mich damals, sie in ihrem Heim, bei den kleinen alltäglichen Begebenheiten, noch besser kennen zu lernen. Ob sich wohl Fäden spinnen würden? Nichts ließ nämlich zum vornherein darauf schließen, daß sie Verständnis habe für unsere große Naturliebe. Mein Bruder hatte sie nicht auf einer Wanderung oder beim Pilzesuchen kennengelernt, sondern auf einer Fahrt im Flugzeug nach Amerika.

Und nun war ich also zum ersten Mal bei ihnen auf Besuch. Schnell hatte ich bemerkt, wie meine Schwägerin ununterbrochen mit winzig kleinen Eierschwämmchen in einem Konfitürenglas liebäugelte, sie immer wieder in die Hand nahm, nach allen Seiten und gegen das Licht hielt. Wie sie mir vergnügt erzählte, hatten sie die Pilzchen am Tag zuvor auf dem Rand gefunden und nun in Essig eingebracht. Und lachend gestand sie mir, sie habe viel mehr Freude an diesen selber gepflückten und eingemachten Pilzen als an ohne jede Mühe und Arbeit im Laden in Büchsen gekauften Champignons.

Seither haben wir zusammen schon manche Sammelfreude erlebt.

Als sie im letzten Herbst mit meinem Bruder aus der Schweiz für ein paar Tage zu uns nach Frankreich, wo wir schon seit vielen Jahren wohnen, kam, brauchte ich mir zum ersten Mal keine Sorgen zu machen, wie wohl unsere wilde, ungepflegte Gegend auf unsern Besuch wirken werde. Ich wußte, sie würde das Unverbrauchte, Ursprüngliche in der Landschaft besonders lieben und sich wohlfühlen in einer Gegend, wo

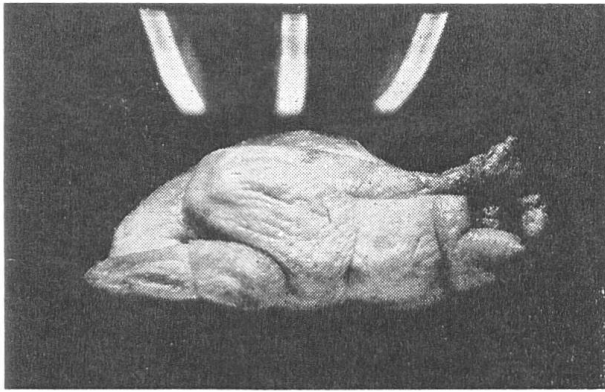


Das Aroma bestimmt
den Kaffeegenuss!

Sie spüren es beim ersten Schluck: Kaffee Hag ist köstlich
aromatisch — ein erstklassiger Kaffee! Herrlich anregend zum
Tagesbeginn — und belebend auch am Abend, ohne den
Schlaf zu stören. Kaffee Hag gibt Ihnen das Beste vom Kaffee,
ohne das Coffein. — In der neuen Packung erhalten Sie das
volle Aroma der fein gerösteten Kaffeebohne. — Fr. 2.95 mit
Ladenrabatt und 8 Punkt-Gutschein (8 Rp.) für den Bezug
von Hag-Produkten. Kaffee Hag AG Feldmeilen ZH

**KAFFEE
HAG**





Elcalor-Herd mit aufziehbarem Drehspeiss



Sie wissen ja selbst, dass Grilliertes heute allgemein geschätzt wird und dass es der Gesundheit und der schlanken Linie zuträglich ist. Mit dem neuen Infrarot-Back- und Grill-Element lassen sich alle Fleischarten so schnell und schmackhaft grillieren, dass Sie in Ihrem Familien- und Bekanntenkreis bald in den Ruf einer Meisterköchin kommen.

Der Elcalor-Herd ist zudem mit der bekannten Regla-Schnellkochplatte ausgestattet, die fast doppelt so schnell aufgeheizt ist wie eine Normalplatte, und der Einknopf-Backofenregulierung «Elcalorstat», mit der Unter- und Oberhitze allein oder zusammen eingestellt werden können.

Wälder mit Brachland wechseln, und die Dörfer oft zehn oder fünfzehn Kilometer weit von einander entfernt sind. Und ich hatte mich nicht getäuscht, wir durchstreiften zusammen die Wildnis nach Brombeeren, von denen es hier eine Unmenge gibt, und freuten uns an den oft märchenhaft dekorativen Zweigen der Hekkenrosen, die voll leuchtender Hagebutten hingen. Meine Schwägerin wußte ein ausgezeichnetes Rezept für Hagebuttenkonfitüre. Wir machten uns dann auch sogleich an die Arbeit.

Hier das Rezept für die Hagebuttenkonfitüre: der Stiel und das schwarze Käppchen werden abgeschnitten, die Früchte mit etwas Wasser weichgekocht und durch das feinste Sieb des Passevite getrieben. Das Mark wird mit vier Fünftel Zucker, etwas Zitronensaft und einem Glas Wasser vom Sud zu Konfitüre eingekocht. Den Rückstand kann man für Hagebuttentee verwenden. Ich ließ ihn auf der Zentralheizung trocknen, und die Kinder durften ihn in schwarz überzogene und mit gelben Sternen beklebte Büchsen abfüllen. Das ergab willkommene Weihnachtsgeschenke für Großmütter und Großtanten.

Kurz vor Weihnachten erhielten diese Geschenklein noch ein ganz besonderes Cachet. Hier auf dem Lande haben wir den Vorteil, daß wir unseren Christbaum im eigenen Wald holen können. Es ist dies alljährlich ein großes Ereignis für die Kinder. Aber so schön und geheimnisvoll wie im vergangenen Jahr ist es, glaube ich, noch nie gewesen. Es lag schon viel Schnee im Wald, trotzdem zog ich mit den Kindern los. Und bald glaubten wir, im Märchenland zu sein. Da und dort leuchteten uns zu unserer Überraschung feuerrote Hagebutten aus dem Schnee entgegen. Davon brachen wir einige besonders schöne Zweige ab und befestigten sie zu Hause auf den Päcklein mit dem Hagebuttentee.

Für mich suchte ich einen besonders langen Zweig aus, den ich in einen grauen Krug stellte. Und in die schwarze Japanschale kam ein wildes, zackiges Gebilde mit viel Hagebutten und einer silbernen Christbaumkugel daran. Eine besonders glückliche Verbindung, wie ich erstaunt feststellte. Ich werde es nächstes Jahr wieder versuchen.

Auch von den Pappelzweigen, die im Kupferkessel am Boden monatelang ihre goldgelben Blätter behalten haben, und von den schwarzen Ligusterbeeren werde ich mir diesen Herbst wieder einige holen.