

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 44 (1968-1969)
Heft: 12

Artikel: Eine Mykologin meint dazu : Vorsicht beim Sammeln!
Autor: Tgetgel-Schelling, Claire-Louise
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079139>

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>

wohlgekerkt -, mische alles sorgfältig untereinander und serviere den Salat sofort.

Ebenfalls eine Art Salat und gut geeignet als Vorspeise sind

Pilze auf griechische Art

In eine Pfanne gebe ich 2 Deziliter Wasser, den Saft einer Zitrone, einen Deziliter Olivenöl, einen Teelöffel Salz, 2 feingeschnittene Selleriestengel, etwas Fenchelkraut und 4 Pfefferkörner. Ich bringe alles zum Sieden und lasse es während ungefähr 20 Minuten kochen, solange, bis die Flüssigkeit um etwa einen Drittel eingekocht ist. Nun lasse ich den

Sud durchs Sieb ablaufen, schütte die Flüssigkeit in die Pfanne zurück und gebe 500 Gramm gerüstete und halbierte Champignons darein, die ich nun höchstens 5 Minuten kochen lasse. Sie sollen weich sein, aber nicht allzusehr zusammenfallen. Ich gebe Flüssigkeit samt Pilzen in eine Schüssel zum Auskühlen und nehme dann erst die Pilze heraus und lasse sie abtropfen. Ich schneide 3 Scheiben Toastbrot in Würfelchen, röste diese in etwas Olivenöl goldbraun und lasse sie gleichfalls auskühlen, bevor ich sie mit den Pilzen vermische. Auf jeden Teller lege ich ein schönes Kopfsalatblatt, auf das ich Pilze und Brotwürfelchen anhäufe. ■

Eine Mykologin meint dazu:

Vorsicht beim Sammeln!

Von Dr. sc. nat. ETH Claire-Louise Tgetgel-Schelling

Wie schade, daß offenbar weder Großmutter noch Enkelin im obenstehenden Artikel je etwas von den Pilzvereinen gehört haben, die es in unserem Land so zahlreich gibt, nicht nur in großen, sondern auch in kleinen Städten, ja sogar in vielen Dörfern. Wer sich für das Zusammensein mit anderen Pilzern interessiert, tut gut daran, sich bei der Zentralstelle des Verbandes schweizerischer Vereine für Pilzkunde zu erkundigen, wo der nächstgelegene Verein tätig sei (Auskunft: Herr Julius Peter, Untere Plessurstrasse 92, 7000 Chur). Wer aber nur gelegentlich Pilze sammelt, ohne gleich ein Hobby daraus machen zu wollen, oder wer an einem Ort wohnt, der wirklich nicht im Einzugsgebiet eines Pilzvereins liegt, der sollte wissen, daß in jedem wichtigeren Dorf ein amtlicher Pilzkontrolleur zu finden ist. Seine Adresse kann man zum Beispiel auf der Gemeindekanzlei erfahren; oft versieht der Dorfpolizist diesen Posten. Es versteht sich von selbst,

daß die Kontrolleure für ihre verantwortungsvolle Aufgabe eine strenge Schulung durchmachen müssen: das Leben ihrer Mitbürger hängt ja im wahrsten Sinne des Wortes von ihrem Können ab. Und wer nicht wirklich Pilzkenner ist, verlasse sich nicht einfach nur auf eine Abbildung in einem Pilzbuch, denn in den meisten Büchern sind lange nicht alle Pilzarten abgebildet, und die Unterschiede zwischen sehr ähnlichen giftigen und ungiftigen Pilzen sind für den Laien oftmals nicht leicht zu erkennen. Ein Gang zum Kontrolleur lohnt sich in diesem Falle sicher!

Gefährlicher Aberglaube

Doch zurück zum vorangehenden Artikel: die darin erwähnte Großmutter scheint eine solide Kenntnis der Pilzflora in der Umgebung ihres Wohnortes besessen zu haben, die sie vielleicht ihrerseits schon von der Großmutter übernahm. Gottlob fanden sich unter ihrem Wissen offenbar keine der leider immer noch verbreiteten

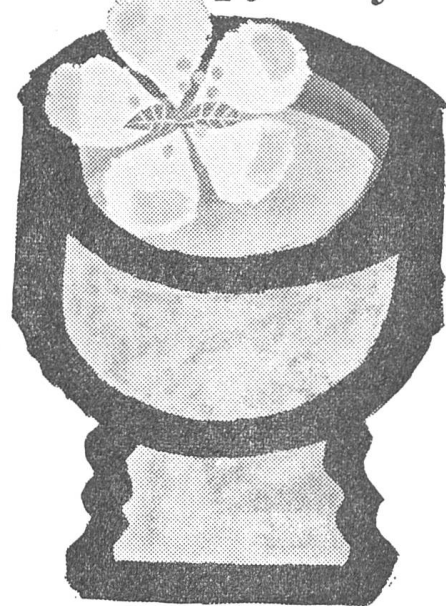
Poulet



suisse

SEG-Schweizer-Poulets
schmecken hervorragend. Sie sind
garantiert trockengekühlt, bleiben daher
beim Braten saftig und verlieren
weit weniger Gewicht!

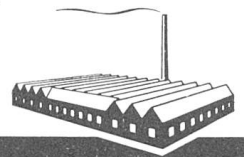
*Fabelhaft ist
Apfelsaft*



urtrüeb
bsunders guet



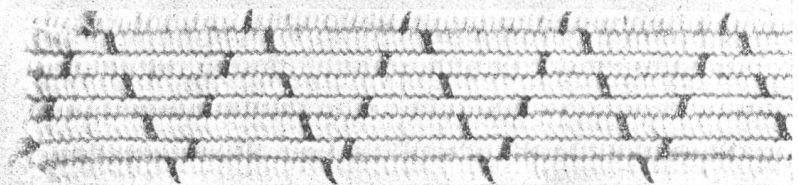
Glückliche Braut —
sie hat vorgesorgt und rechtzeitig eine
schöne, dauerhafte und preiswerte Wäsche-
aussteuer angeschafft, eine Grundaussteuer
für den Anfang, mit Ergänzungsmöglich-
keiten auf Jahrzehnte
hinaus.



Leinenweberei
Langenthal AG

Langenthal	063 - 2 08 81
Basel, Gerbergasse 26	061 - 23 09 00
Bern, Marktgasse 6	031 - 22 70 70
St. Gallen, Multergasse 35	071 - 22 73 40
Zürich, Strehlgasse 29	051 - 25 71 04
Genève, 13, rue du Rhône	022 - 25 49 70
Lausanne, rue de Bourg 8	021 - 23 44 02

Gold-Zack, das Gummiband, das lange hält, bürgt für «unsichtbare Sicherheit»



Gold-Zack Gummilitzen sind bei Ihrem Detaillisten,
in Warenhäusern und vielen Genossenschafts-Filialen erhältlich



Er wählte Lausanne um Französisch zu lernen

... oder seine Kenntnisse zu vervollständigen.
Spezial-Französischkurse von drei, sechs oder
zwölf Monaten für Schüler deutscher Muttersprache.
Sprach- und Handelsdiplome, ETH und Eidg.
Maturität. Internat, Externat.
Eintrittsalter : mindestens 16 Jahre.

Autres possibilités d'études de l'École Lémania :
- Section secondaire préparatoire (dès l'âge de 10 ans)
- Section commerciale (baccalauréat commercial) - Section
baccalauréat français - Cours secrétaires de direction
(jeunes filles seulement) - Cours du soir.

**école
lémania**
1001 lausanne
3, ch. de Préville - Tél. 021/ 23 05 12

Vorsicht

Volksmittel zur Erkennung giftiger Pilze, die auch heute noch immer wieder Unheil stiften. Da soll eine mitgekochte Zwiebel den Giftpilzen ihr Gift entziehen, oder ein silberner Löffel soll schwarz werden, wenn man ihn in ein Gericht steckt, in dem sich ein Giftpilz befindet. Beides ist barer Unsinn: nur wenn ein silberner Löffel in ein Gericht gesteckt wird, das bereits durch langes Aufheben vollkommen verdorben ist, wird er sich schwarz färben, weil es bereits freien Schwefelwasserstoff enthält. Dann dürfte aber auch unsere Nase als Warner genügen, denn eine dermaßen stinkende Mahlzeit wird wohl niemand zu sich nehmen wollen.

Pilze haben ihre Saison

Daß die Enkelin ihre Großmutter stets nur im Herbst auf die Pilzsuche begleiten durfte, ist schon aus den Namen der gefundenen Arten ersichtlich, es sind ausschließlich Herbstpilze, während die «Saison» für den erfahrenen Pilzler bereits im Frühjahr beginnt, wenn er Jagd auf Märzellerlinge, Morcheln und Maipilze macht, denen bald die ersten Steinpilze und all die andern Sommerpilze folgen. Übrigens: kein Wunder, daß die Verfasserin nie einen Fliegenpilz zu Gesicht bekam, er ist ein ausgesprochener Sommerpilz, der meist mit dem Steinpilz nicht nur die Zeit des Erscheinens, sondern auch die Standorte teilt. Aber eben, im Herbst sucht man ihn vergebens! Im Sommer wird man dafür niemals violette Ritterlinge oder nebelgraue Trichterlinge zu Gesicht bekommen, sie sind Herbstpilze.

Die Zubereitung

Nun noch ein Wort zur Zubereitung. Beim Zurüsten der Pilze muß die Oberhaut nur abgezogen werden, wenn es sich um klebrige oder schleimige Arten handelt, die Lamellen brauchen nicht entfernt zu werden. Sind nämlich diese bereits madig, so sollte der ganze Pilz weggeworfen werden.

Es gibt Hausfrauen, die meinen, alle Pilze zuerst abbrühen zu müssen. Das Abbrühen der Pilze ist jedoch nur bei

einigen wenigen Arten notwendig, bei solchen nämlich, die nicht von allen Leuten vertragen werden. Dazu gehören bei uns der nebelgraue Trichterling und der Hallimasch. Delikate Speisepilze abzubrühen ist jammer-schade, ein Großteil des feinen Aromas wird mit dem Brühwasser weggeschüttet.

Speziell kommentiert werden muß der Pilzsalat. Er darf wirklich nur aus Champignons (und Gallertpilzen, die nur dem Kenner in die Hände kommen) hergestellt werden. Nicht wenige Arten von ausgezeichneten Speisepilzen sind nämlich roh genossen giftig, während sie gekocht eine wahre Delikatesse sind.

Das Tiefkühlen von Pilzen

Für den Pilzsammler angebracht ist heutzutage noch ein Wort über das Tiefgefrieren von Pilzen. So läßt sich eine zufällig große Ernte ausgezeichnet für die pilzarme Jahreszeit konservieren. Die geputzten und in Stücke geschnittenen Pilze werden ganz kurz in Salzwasser aufgekocht und dann in Portionen in Plastikbeutel abgefüllt. Dasselbe Wasser kann immer wieder für eine weitere Portion verwendet werden; der Aromaverlust bleibt so minimal. Wichtig ist, daß die Pilze so schnell wie möglich gefroren werden. Pilze verderben ganz allgemein sehr schnell; daher stammt auch die Meinung, ein Pilzgericht dürfe niemals nochmals aufgewärmt werden. Als es noch keine Kühlschränke gab, war das bestimmt ein weiser Ratschlag; heutzutage ist lediglich Vorsicht bei der Behandlung dieses besonders empfindlichen Kochgutes am Platze: man sollte natürlich die Pilze nicht gerade eine Woche aufsparen und selbstverständlich nicht außerhalb des Kühlschranks, etwa gar noch bei heißem Wetter. An der Kühle aber hält sich ein Pilzgericht gut bis am nächsten und sogar übernächsten Tag. □



Der Status quo

heißt: der gegenwärtige Zustand. Für den Status quo im Mund brauchen Sie Trybol Zahnpasta und Trybol Kräuter-Mundwasser. Bei gesunder Ernährung und sorgfältiger Pflege von Mund und Zähnen mit diesen Spezialitäten werden meistens keine neuen Löcher entstehen.



der einzige
mundgerechte
Nuggi
und Sauger!



BiBiNuk Nuggi sorgen für gesundes Wachstum von Kiefer und Zähnen und stärken Gesichts- und Kaumuskulatur. Verwenden Sie BiBiNuk gleich nach der Geburt!

Ideale BiBiNuk-Kombination	
BiBiNuk Nuggi, Sauger	1.35
Sauger mit Schoppenflasche	3.40
Bruchsicherer Wärmehalter	3.25
BiBiNuk Dental — nach Dr. A. Müller	

Gut gewickelt mit



BiBina
dem
preiswerten

Original-Schwedenmodell

Stoff- oder Wegwerf-Windeln? BiBina-Höslis sind auf jeden Fall richtig! Sie sitzen tadellos ohne einzuengen und vertragen sich gut auch mit empfindlicher Haut. BiBina-Höslis sind absolut kochecht.

Neu sind «BiBina 1x» Wegwerf-Höschchen: 20 Stück nur Fr. 3.90.

In Apotheken, Drogerien und Kinderspezialgeschäften finden Sie die beliebten BiBi-Artikel: Nuggi, Schoppenflaschen, Beissringe, Gummitierli, Rasseln, Tassen und Teller... BiBi für's Bébé — mit den fröhlichen Bibeli-Zeichnungen! BiBi Säuglings- und Kinderartikel von Lamprecht AG, 8050 Zürich
