

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 1 (1923)  
**Heft:** 6  
  
**Rubrik:** Küche ; Vereinsnachrichten

### **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:** 23.02.2026

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

## Küche.

### Pilze als Würze.

Von Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

Aus mehreren Gründen gehören die Pilze zu den wertvollsten Würzen. Sie sind billig, denn jedermann kann sie sich selbst beschaffen. An Wohlgeschmack und würzender Kraft stehen sie anderen Gewürzen kaum nach, zudem zeichnen sie sich auch durch Nahrhaftigkeit aus. Zumeist wird man die Pilze in getrocknetem Zustand zum Würzen der Speisen verwenden. Die Aufbewahrung muss allerdings an trocknen, womöglich warmen Orten geschehen. Wenig geeignet zum Abtrocknen erscheint der Egerling (Champignon), da er wegen seiner hygroskopischen Natur sich fast immer mit Schimmel beschlägt. Es ist gar nicht nötig, besondere Pilze als Würze zum Trocknen zu wählen; fast jede Mischung besserer Speisepilze gibt im getrockneten Zustande einen überaus kräftigen Geruch, verleiht auch durch Beimischung den Speisen einen würzigen Wohlgeschmack und erhöht durch den Eiweissgehalt und die Nährsalze wesentlich den Nährwert des Gerichts. Eine vorteilhafte Form der Trockenpilze zu Gewürzzwecken ist das Pilzpulver. Ein Teelöffel voll an Fleisch, Gemüse oder Suppen getan, gibt einen recht kräftigen Geschmack. Will man die würzende Wirkung erhöhen, so empfiehlt sich die Herstellung von Pilzextrakt aus frischen Pilzen. Das geschieht, indem man die Pilze in Salzwasser gut auskocht, den Saft abgiesst und eindickt. Dieser Extrakt hält sich jahrelang und ist eine bequeme und kräftige Würze für Suppen, Tunken, Fleischspeisen und Gemüse. Soll der Extrakt noch an Wohlgeschmack gewinnen, so kann man ihn als Soja zubereiten. Das geschieht auf folgende Weise: Die zugeputzten und in Stücke geschnittenen Pilze werden gut eingesalzen. Dann vermischt man sie mit Nelken und Pfeffer und giesst ein wenig Essig darauf. Nun bringt man die Pilze auf den Herd, ohne sie zum Kochen zu bringen. Den Saft sieht man durch, dickt ihn ein und füllt ihn in kleine Gläser.

Noch gewürzhafter ist die Soja, wenn man den Pilzen Salz, Pfeffer, Kümmel, Beifuss und Thymian zusetzt, oder wenn man den ausgepressten Pilzsaft mit geschnittenen Zwiebeln, Zitronenschale, Pfeffer, Ingwer, Nelken, Muskatblüte, Koriander und Estragon  $\frac{1}{4}$  Stunde lang kocht, durchsieht und dann einkocht.

Unter den Speisepilzen haben einzelne Arten einen so kräftigen Geschmack, dass man sie schon für sich allein zum Würzen der Speisen verwenden und diese Pilze geradezu als Gewürzpilze bezeichnen kann. Einer der bekanntesten ist der Mousseron oder Knoblauch-Schwindling (*Marasmius scorodoni*). 1 bis 2 Exemplare an Hammelbraten oder andere fette Fleischspeisen getan, verleiht ihnen einen kräftigen Geschmack. Man hüte sich beim Sammeln vor Verwechslung mit dem wertlosen Nadel-Schwindling (*Marasmius perforans*). Recht wenig bekannt ist als Gewürzpilz die Totentrompete (*Craterellus cornucopioides*), ein lederartiger, schwarzer Pilz in Form eines Schalltrichters. Er wächst meist gesellig unter Buchen und Eichen. Getrocknet eignet er sich vorzüglich als Würze für Suppen, Fleisch und besonders trockne Gemüsearten. Bereits im Frühjahr geben uns Gärten und Wälder Gewürzpilze in den bekannten Morcheln (*Morchella esculenta* und *Gyromytra* [Brühe abschütten] *esculenta*). Frisch sind sie ein wohlschmeckendes Gemüse, das freilich etwas lange gekocht werden muss, getrocknet aber kann man mit ihnen Fleisch und Gemüse wohlschmeckend machen. Weit seltener sind dagegen die Trüffelarten (*Tuber aestivum* und *Choiromyces maeandriiformis*). Doch ihr Wert als Würze für Tunken und Essenzen ist unübertroffen. Weit bekannter und allgemein verbreitet ist der Hirschkolb oder Habichtsschwamm (*Hydnum imbricatum*). Als Gemüsepilz ist er etwas derb, umso wertvoller zu Pulver zerkleinert zum Würzen von allerlei Speisen. Zu würzigem Extrakt verwendet man die verschiedenen Egerlingsarten (Champig-

nons). Einen mässigen Pfefferersatz gibt der Pfeffer-Röhrling (*Boletus piperratus*). Vielfach wird hierzu auch der Pfeffer-Milchling empfohlen. Doch dieser verliert als Pilzpulver gar bald seinen pfefferartigen Geschmack und damit auch seinen würzenden Wert. — Es sei noch des filzigen Milchlings (*Lactarius helvus*) gedacht. Sein Duft erinnert deutlich an Maggiwürze. Darum hat er auch

den Namen Maggipilz erhalten. Besonders in Form von Extrakt ist er ein ganz wertvoller, stark würzender Pilz. Man hüte sich dagegen, ihn als Gemüsepilz zu verwenden, da ist er geradezu gesundheitsgefährlich. In sandigen Gegenden trifft man noch den Erbsen-Streuling (*Pisolithus arenarius*) an. In Scheiben geschnitten, gibt er ebenfalls eine gute Würze für Tunken und Fleischspeisen ab.

---

## Zentralvorstandssitzung

Sonntag den 24. Juni 1923, morgens 10 Uhr  
im Restaurant z. Bierhaus  
===== in **Burgdorf** =====

Vollzähliges Erscheinen ist unbedingt erforderlich.

Die Geschäftsleitung.

---

### Vereinsnachrichten.

---

#### An die Mitglieder.

Auf das Protokoll der diesjährigen Delegiertenversammlung (Heft 4) verweisend, haben die Unterhandlungen wegen dem Abonnement auf die Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde zu einem befriedigenden Resultate geführt.

Dank des Entgegenkommens der Herren H. Zeuner in Würzburg und Karl Rembold in Heilbronn a. Neckar, sind wir in der Lage, unsern Mitgliedern das Abonnement auf die Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde um den Preis von jährlich Fr. 5 zu ermöglichen.

Diese Zeitschrift kann nebst der Unseren sehr von Nutzen sein, weil darin Abhandlungen aus allen deutschsprechenden Ländern erscheinen, oder sogar solche aus fremdsprachigen Ländern darin ihre Uebersetzung erhalten.

Weil darin auch Schweizermykologen regelmässig Artikel veröffentlichen, so glaube ich diese Zeitschrift jedem vorgeschrittenen Pilzfreunde anempfehlen zu dürfen. Sobald der genannte Betrag (oder die Quittung auf Postcheckzahlung VIII

4801 Zeitschrift für Pilzkunde Heilbronn in Zürich) an meine untenstehende Adresse gelangt sind, erfolgt die Bestellung auf deren Privatadresse. Nachlieferungen der bereits erschienenen Nummern pro 1923 werden erfolgen, weil der Abonnementspreis jeweilen auf ein Kalenderjahr berechnet ist.

Die Mitgliedschaft für die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde ist damit nicht verbunden. Man ist nicht verpflichtet (nur eingeladen) sich derselben gegen einen Jahresbeitrag von Fr. 1 anzuschliessen.

Wenn wir bedenken, wie schwer es für diese Gesellschaft ist, unter den heutigen Verhältnissen sich zu halten, so sollte sich jeder ernsthafte Pilzfreund eine Ehre daraus machen, hier dieses kleine Opfer, dort aber grosse Hilfe gebracht zu haben. Diesbezügliche Mitgliederbeiträge könnten einstweilen ebenfalls an mich (in Briefmarken) erfolgen, die Quittung dagegen würde in der Deutschen Zeitschrift für Pilzkunde erscheinen.

J. Schifferle,

72 Konradstrasse, Zürich 5.



Größte Auswahl

Damen- u. Kinder-  
Konfektion

Modes = Hüte

Kleiderstoffe

Schirme = Stöcke

**Kaufhaus  
B. Strauß  
Burgdorf**

Billigste Preise

Aussteuer-Artikel

Haushalt

Spielwaren

Mannshosen

Toppen

Empfehle stetsfort meine vorzüglichen, frischen

**Charcuteriewaren,**

sowie prima Rind-, Kalb- und Schweinefleisch  
ff. Geräuchertes!

**Alb. Bögli, Grossmetzgerei, Burgdorf**

Telephon 2.74

**Heinrich Hediger  
Burgdorf**

Spezialgeschäft  
für feine Cigarren  
Cigaretten und Tabake

**Café-Restaur. Viktoriahall  
Effingerstrasse Bern**

Reingehaltene offene und Flaschenweine.  
Prima Reichenbachbier. Schöne Gesell-  
schafts- und Vereinslokale. Vereinslokal  
des Pilzvereins. - Deutsche Kegelbahnen.  
Schattiger Garten.

**Karl Schopferer, Bern**

**E. Ingold, Möbelhandlung  
Grenchen**

Kirchstrasse

empfiehlt:

ganze Aussteuern  
sowie Einzelmöbel  
in allen Preislagen  
Reise- und Sportartikel

**Feinste  
Gewürze**

**und  
Teekräuter**

empfehlen billig  
Ed. Zbinden, Drog.  
Bahnhof-Apotheke  
Burgdorf

**A. Engler  
vis-à-vis Stadthaus  
Burgdorf**

Spezialgeschäft  
für

Schirme, Handarbeiten  
Damentaschen, Wolle

**Lithographie zu Hause!**

Bevor Sie einen Vervielfäl-  
tigungsapparat kaufen, ver-  
langen Sie Prospekte über d.

**Opalograph**

Druckmuster zu Diensten.  
**H. W. Zaugg, Burgdorf**

**Meister-Möbel**

sind gut u. wirklich billig  
Autolieferung. Telefon 4.40

**Möbelhaus J. Meister  
Burgdorf**

**Verbandsmolkerei Burgdorf**

offeriert täglich frische **Zentrifugen-Tafel-  
butter** (eigene Fabrikation), ferner prima  
**Emmenthalerkäse, Bergkäse, Halb-  
fett- und Magerkäse** sowie **Tilsiter und  
Limburgerkäse** in nur prima Qualitäten.  
**Schlagrahm** ebenfalls täglich frisch.



Comestibles-Geschäft  
**DUTHALER & HANDSCHIN**

VORM. WALTER STUCKER

Waisenhausplatz Nr. 14/16 **BERN** Teleph. Bollwerk Nr. 24.10

Epicerie fine, Delikatessen, Feine Weine, Liqueurs, Champagner  
Spezialgeschäft für Reise- und Piknic-Proviant

**Adrian Schild**  
**Tuchfabrik Bern**

liefert direkt an Private zu Fabrikpreisen  
solide wollene und halbwollene

**Herren-, Damen- und Kinder-  
Kleider-Stoffe**

Reduzierte Preise bei Einsendung v. Wollfächen.  
Verlangen Sie Muster und Preisliste.

**G. von Felbert**

**Langenthal - Burgdorf - Langnau i. E.**

Billigste Bezugsquelle  
in Kurz- Weiss- Woll- u. Modewaren  
**Spielwaren ♦ Herren-Artikel ♦ Korbwaren**

**Karl Streich-Stauffer**

**Buchbinderei**

Schmiedengasse 22

**BURGDORF**

Gegründet 1875 -:- Telephon 5.21

**Spezialgeschäft für  
Einrahmungen**

**Schuhhaus Gebr. Dysli - Burgdorf**

**Schuhwaren**

kaufen Sie bei uns stets  
wirklich gut und billig

Direkte Einkäufe -:- Schöne Auswahl  
Grosser Versand nach Auswärts

Verlangen Sie  
**PATENTEX**

**bestes hygien. Mittel**

**Preis: Fr. 6.-**

Prospekte zu Diensten.

Diskreter Postversand.

**Rob. Wiget, Burgdorf**

Früchte, Gemüse, Frische Blumen  
**Spezialität in Chianti-Wein**  
Italienische Salami und Salametti  
**Gino Gottardo -:- Bern**

Für Bestellungen sich wenden an  
**Filiale Burgdorf**  
Hohengasse 37. Telefon 5.16