

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 10 (1932)
Heft: 8

Artikel: Der Pilzschmaus beim Veteranen
Autor: Scheurer, Robert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934846>

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>

Dann werden sie, einer neben neben dem andern, in eine Steingut-Gratinplatte gelegt, die Höhlung mit Schneckenbutter gefüllt, noch zirka 5 Minuten in den heissen Ofen gegeben und sofort serviert.

Die Schneckenbutter wird folgendermassen zubereitet: $\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird im Mörser mit etwas Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch, Majoran und Thymian zu einem ganz feinen Brei gestossen, dann mit Salz, Pfeffer, Epice Parisienne und Zitronensaft gewürzt. Recht kühl stellen.

Gefüllte Champignons.

Champignons farcis.

Grosse Champignons werden von den Stielen befreit, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit etwas Öl zirka 5 Minuten in den heissen Ofen gegeben.

Die Pilze werden nun mit einer Duxelles für gefüllte Gemüse in die Höhlung schön kuppelartig gefüllt, in eine gebutterte Steingut-Gratinplatte gestellt, mit etwas fein durchgeriebenem Weissbrot bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und einige Minuten im heissen Ofen gratinieren gelassen.

Rezepte von Herrn C. Wagner.

Pastetenfüllung.

Ein Drittel bis ein halbes Pfund Kalbfleisch wird fein geschnitten und mit etwas Butter, Mehl, Gewürz oder Grünem gedünstet. Zwei Drittel gute Speisepilze werden abgebrüht und ebenfalls gedünstet, das Fleisch dann beigegeben, mit etwas Weisswein oder Sauerrahm gar gekocht. (Salz, Pfeffer, Nelken nicht vergessen.) Mit Maggi würzen.

Anstatt Kalbfleisch können auch Milken, gutes Brät, Kalbsfüsse oder kalter Braten feingehackt verwendet werden.

Mischpilze als «Chüchli».

Mischpilze werden gut gereinigt, feingehackt, durch Salzwasser gezogen, abgekühlt und gut ausgedrückt. Dann gibt man 3 Löffel Mehl, 2—3 Eier, Grünes und Gewürz und etwas Weisswein bei und rührt alles mit dem nötigen Paniermehl und einer Prise Backpulver zu einer dicken Masse an. Diese wird löffelweise ausgestochen und im schwimmenden Fett gebacken. Nach Belieben wird eine saure Sauce beigegeben.

Verwendet werden Reizker, Stoppelpilze, Schweinsohr, Eierschwamm, Röhrlinge etc.

Der Pilzschmaus beim Veteranen.

Von Robert Scheurer, Bern.

Es mochte so ein Jahr oder zwei vor Ausbruch des Weltkrieges sein, als mich mal ein herrlicher Sommernachmittag über einen der lieblichen bernisch-seeländischen Waldhügel führte. Gleichzeitig wollte ich meinem Müeti möglichst reichlichen «Stoff» zu einem wahren Pilzgericht heimbringen, weshalb ich an meiner Linken ein Marktnetz baumeln hatte. Doch schien mir der Schutzpatron der Pilzler nicht sonderlich günstig gesinnt zu sein, denn bloss eine kleine Zahl Eierschwämme

schielten bis jetzt schicksalsergeben durch die Maschen des Netzes. Na, ich tröstete mich: «Der Mensch lebt nicht vom Pilz allein.» Der Naturgenuss an und für sich war mir mindestens ebensoviel wert.

Wie herz- und gemüterquickend dieses ziellose Bummeln durch das stille, herrliche Waldrevier, wie würzig und rein die ozonreiche Luft, und wie angenehm für die Gehwerkzeuge das Auftreten auf dem elastischen, durch starke Regengüsse der vorausgegan-

nen Tage durchweichten Waldboden! Flimmernd drangen die Sonnenstrahlen durch das Laubwerk der Baumkronen, und in ihren lichten Bahnen tanzten Tausende von Mücken ihre phantastischen Reigen. Auf den schattigen Plätzen der Äste und Zweige sassen stumm und schläfrig die gefiederten Sänger des Walddomes, kaum mit den Äuglein zinkernd, als das fremde Menschenkind unter ihnen vorüberzog.

Ein verschwiegener Waldpfad führte mich allmählich auf die westliche Seite des Berges und ermöglichte zuletzt eine ungehinderte Aussicht ins offene Gelände. Mit Staunen nahm ich nun wahr, dass das planlose Schlendern mich viel weiter geführt, als ich beabsichtigt hatte; denn zu meinen Füßen lagen plötzlich ausgebreitet die Häuser des am westlichen Ende des Berges gelegenen Dörfchens — ich will es Raindorf heissen. Ein ausgedehntes, topfebenes Gelände zog sich von den Häusern weg bis an die gegenüberliegenden, bläulich schimmernden Jurahänge, über deren untern Teil sich, soweit das Auge reichte, als breiter hellgrüner Gürtel das Reb Gelände zog. Trägewand sich in weitausholenden Schleifen ein Flusslauf durch die Ebene. Freundlich leuchteten die weissen Gebäude blühender, städteartiger Ortschaften aus dem Rebengrün, und westlich und östlich schlossen blitzende Seespiegel das liebliche, in flimmerndem Sonnenlicht badende Landschaftsbild ab....

Plötzlich fiel mein Blick auf einen stattlichen, weisshaarigen Mann, der unweit von meinem « Beobachtungsposten » auf einer alten, vom Wetter zermürbten Holzbank sass. Ich näherte mich demselben in der Absicht, ein paar Worte mit ihm zu tauschen. Nach dem Gruss sagte ich: « Ihr scheint auch schon einen anständigen Schübel Jährlein auf dem Rücken herumzuschleppen! »

« O ja », antwortete der Greis, « ich habe seinerzeit als zweiundzwanzigjähriger Scharfschütze noch den Sonderbundskrieg mitgemacht! » Und die noch immer ausdrucks-

vollen braunen Augen leuchteten mich bei dieser Rede mit unverkennbarem Stolze an.

« So, den Sonderbundskrieg? Da wäret Ihr also jetzt sechsundachtzig. Allerdings ein respektables Alter. Ich hätte Euch wohl zirka zehn Jahre weniger gegeben. Ihr habt Euch ausgezeichnet konserviert. »

Mein Kompliment musste dem Veteranen gefallen haben, denn sichtlich erfreut und schmunzelnd meinte er: « Na, wisst Ihr, es kommt halt auch auf die Holzart an, aus welcher ein Kasten geschreinert ist: ein eichener hält's länger als ein tannener. » Und ein fast jugendlich helles Lachen entklang dabei seinem Munde.

« Ein strammer Bursche müsst Ihr schon gewesen sein, das glaub' ich Euch gern; man braucht nur Eure Fäuste zu betrachten und die Knochen der Handgelenke. Und dann diese Achseln! »

Eine feine Röte der Freude stieg bei meinen bewundernden Worten in die Wangen des schönen Greises, worauf er erwiderte: « Ihr urteilt gar nicht unrichtig, Herr. Ihr hättet mich sehen sollen als jungen Scharfschützenwachtmeister. Ich darf Euch ohne Lüge und Übertreibung versichern: Wenn ich am alljährlichen Musterungstage durch die Dorf-gasse schritt, schauten mir alle Mädchen nach; ich sah und fühlte es wohl. Mit meinen gutgemessenen sechs Schuh Körpermass, einem Gesicht wie Milch und Blut und gewachsen wie jene Weisstanne dort an der Waldecke drüben, galt ich als das schmuckste Mannsbild von Raindorf und noch ein gutes Stück darüber hinaus. Und hier », dabei wies er mit dem Schalk in den Mundwinkeln auf seine Oberarme, « hier war auch was daheim. An den meisten Schwingeten der Umgegend machte ich mit und immer obenaus. Nun, das ist jetzt alles vorbei. Und es ist auch recht so. Die Alten gehen, und Junge kommen nach.... Seid Ihr am Schwämmesuchen? », fragte er plötzlich unvermittelt, indem er

einen Blick auf meine bisherige armselige Pilzernte warf.

« Ja, wie Ihr seht; aber bis dato hat mir Fortuna nicht sonderlich gelächelt.»

« Aha, dem soll bald abgeholfen sein », machte mein alter Freund listig blinzeln. « Folgt mir nur; bald soll Euer Netz besser bei Leibe sein! » Und schon schritt der « Sonderbündler » mit der Rüstigkeit eines Fünzfingers voran und tauchte in den Waldschatten ein. Nach etwa zehn Minuten umschritten wir eine mächtige Nagelfluhwand, und vor meinen erstaunten Blicken breitete sich zwischen lichtem Tannenbestand auf kurzmoosigem, festem Grunde der reinste gelbe Teppich prächtigster Eierpilze aus — ein wahrhaft schöner Anblick. Nach kaum einer halben Stunde war unter Mithilfe meines greisen « Pfandfinders » das Netz prall gefüllt, worauf der letztere wieder freundlich blinzelte: « Mein Herr, ich habe selber schon lange kein Pilzgericht mehr genossen; ich mache deshalb den Vorschlag: Kommt mit mir ins Dorf hinunter; dort wird uns meine Sohnsfrau — meine Gattin ist schon lange im Friedhof — mit einem kleinen Teil Eurer Ernte ein herrliches Z'vieri herrichten. Oder mag's dann gleich als Abendessen gelten! Ihr müsst nämlich wissen: ich habe im Keller noch ein paar

Dutzend Flaschen herrlichen « Cressier » liegen. Weiteres brauche ich Euch als Seeländer nicht zu erklären.»

Natürlich begriff ich und war auch sofort mit dem verlockenden Vorschlag einverstanden; um so mehr, als meinem Netz noch mehr als genügend Inhalt für die mütterliche Küche blieb.

Und nun kann ich's kurz machen: Die Schwiegertochter meines Veteranenfreundes erwies sich als wahre Kochkünstlerin; denn schon nach einer guten halben Stunde stand auf dem alten Eichentische in der braunen getäfelten Bauernstube eine Schüssel herrlich duftender Pilze « en sauce », nebst Kartoffelstock und grünem Salat. Mein Herz, was willst du noch mehr? Und dazu der prickelnde, dem Halszäpflein so angenehm flattierende Cressier. Einfach das reinste Göttermahl, das sich schliesslich — *horribile dictu* — bis ins nächtliche Dunkel hineinzog. Mein liebes, übrigens noch jetzt als gesunde, vierundachtzigjährige Greisin lebendes Mütterlein lag natürlich bereits in Morpheus' Armen, als ihr Sprössling in ziemlich feuchtfröhlicher Stimmung, aber wenigstens mit ergiebiger Pilzernte, in ihr nun seit Jahren so stillgewordenes Heim mit grösstmöglicher Behutsamkeit einschlich. . . .

Pilzlerbrief aus Österreich.

Von Th. Rinner, Salzburg.

Es fängt an, sich zu rühren in den Wäldern, « die Pilzsaison beginnt! » Hoffentlich haben sich die Wetterpropheten dieses Jahr gründlich getäuscht, und wird der angekündete trockene Sommer nicht eintreffen. Obwohl es bei uns im Volke nicht so friedlich aussieht, als in den herrlichen, grünen Wäldern, plagt unser Ministerium für soziale Verwaltung die Sorge um die pilzeessende Bevölkerung. Ende letzten Jahres (19. Dezember 1931) gab sie einen Fragebogen her-

aus, der mit Rücksicht auf die folgende Pilzsaison der Bevölkerung vorzulegen sei: « Suchen Sie Schwammerl (Pilze)? Wo suchen Sie die Schwammerl? Welche Schwammerl kennen Sie? Wissen Sie, welche Schwammerl giftig sind? Wie kennen Sie giftige und essbare Schwammerl voneinander? Wie verwenden Sie die Schwammerl? Kochen Sie die Schwammerl? Wie kochen Sie die Schwammerl? Hatten Sie schon einmal eine Vergiftung infolge Genusses von Schwammerln?