

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 11 (1933)

Heft: 2

Rubrik: Die Pilzverwertung in der Küche ; Vereinsmitteilungen

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>

sterblichen Reste an diesem Tage eingehüllt waren. Über den Grund dieser Liebenswürdigkeit schwieg man höflicherweise.

Das Gelüste nach einem Pilzgericht bildete die Triebfeder, die mich hierauf in die Wälder um Aetigkofen und Mühledorf führte, wo ich auch mit viel Erfolg den Vormittag des verhängnisvollen 23. September beim Pilzesuchen verbracht hatte. War der sonst so belebte Wald damals scheinbar von keinem Menschen betreten worden, wurde mir heute der Eintritt überhaupt vereitelt. Ein scharfer Pfiff und entsprechender Anruf veranlassten mich zurückzuschauen und eine bezeichnende Gebärde mit dem bekannten Polizeiarm führte mich zu einem Bauernhaus in strenge Untersuchung. Hier stellte sich mein angebliches Verbrechen sogleich heraus in der Anklage, ich hätte am 23. September ein 15jäh-

riges Mädchen überfallen. Was aber kein Verstand der Verständigen sieht, das ahnet in Einfalt ein kindlich Gemüt. Denn kaum wurde ich dem überfallenen Mädchen gegenüber gestellt, rief dieses auch schon aus: «Aber das ist ja ein ganz anderer Mensch!» So stellte sich meine Unschuld sofort heraus, wenn auch die Zeit des Überfalls mit meiner Anwesenheit nach Ansicht der hohen Polizei genau gestimmt hatte. Ich frage mich nun: «Wie aber, wenn das Mädchen getötet worden wäre? Wer hätte für meine Unschuld gezeugt?» Die Behandlung beim energischen Herrn Polizei-Postenchef wird aber dafür sorgen, dass mir dieses kleine Abenteuer unvergesslich bleiben wird. «Knigge, Umgang mit Menschen» sollte jenem von Amtes wegen zugestellt werden.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Lamm - oder Hammel - Koteletts
nach Hirtin - Art.

Côtelettes d'agneau ou de Mouton à la Bergère.

Die schön zurechtgeschnittenen Koteletts werden rasch in Butter angebraten und kranzförmig in eine runde Steingut-Gratinplatte gelegt; zwischen jedes Kotelett kommt eine Scheibe von magerem Brustspeck, welcher zuerst blanchiert und etwas angebraten wird, die Mitte wird nun mit etwas kleinen, weiss glacierten Perlzwiebeln und gevierteilten sautierten Morcheln oder Mousserons gefüllt, die Schüssel zugedeckt und im warmen Ofen zirka 20 Minuten fertig schmoren lassen. Dazu werden Pommes frites à part serviert.

Lamm - oder Hammel - Koteletts
nach Morland.

Côtelettes d'agneau ou de mouton Morland.

Die schön zurechtgeschnittenen Koteletts werden leicht geklopft, gesalzen, durch ein zerschlagenes Ei gezogen und in fein gehackten Trüffeln oder Totentrompeten paniert in Butter leicht gebraten. In die Mitte einer runden Platte wird ein ziemlich festes Pilzpurée aufdressiert und die Koteletts pyramidenförmig um dasselbe gelegt. Eine gute Bratenjus wird à part dazu serviert.

Pilzbestimmungs-Humor.

Zwei Pilzler versuchten einen rotporigen Röhrling zu bestimmen. Die Frage war, ob Luridus oder Erythropus. Ein dritter Pilzler, der ihren erfolglosen Bemühungen schon eine Viertelstunde zugeschaut hat, sagt schliesslich: Was ihr da macht, ist schon ein rechtes

Schusterwerk, drum mein ich halt, es sei ein Schusterpilz. Vom einen erhält er lachend zur Antwort: Nein, das glaube ich eben nicht, denn wenn er nicht so verhext wäre, so könnte ihn jeder Schuster bestimmen, so muss es eben ein Hexenpilz sein.
H.Z.

VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn P. Dannelet, Sachwalter, Burgdorf, zu melden.

«NEUTRAL» BETTLACH

Sonntag den 5. März 1933, nachmittags 2 Uhr, in der Wirtschaft Familie E. Marti, beim Mitglied Dr. vet. Marti.

Die Mitglieder werden dringlich gebeten, diesen Sonntagnachmittag unseren Vereinsverhandlungen zu widmen.

Der Vorstand wartet mit einem vorzüglich präparierten Pilzschmaus auf. Bringt die Frauen mit!

Infolge Wegzug unseres bisherigen Präsidenten nach Grenchen haben wir einen neuen Präsidenten zu wählen; möge man also Interesse bekunden und den Ruf unserer Vereinsleitung befolgen. Nur einmal im Jahr, Vollzähligkeit, nicht wahr?

Der Vorstand.

BURGDORF

Monatsversammlung: Montag den 6. März, abends 8 Uhr, im Lokal zur «Hofstatt». Vortrag von Herrn Gymnasiallehrer Merz; Thema: Pilze im Haushalt. Zahlreiches Erscheinen erwartet

Der Vorstand.

OFFIZIELLE LOKALE DER VEREINE

Wir bitten unsere Mitglieder und auch die weitere Leserschaft, bei ihren Ausgängen und Exkursionen in erster Linie die nachstehend erwähnten Lokale zu berücksichtigen. Sie sollen der wahre Treffpunkt der «Pilzler» sein.

BERN

Café-Restaur. Viktoriahall
Effingerstrasse Bern

Rein gehaltene offene und Flaschenweine.
Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen Schattiger Garten.

Karl Schopferer

BURGDORF

Restaurant zur Hofstatt
Burgdorf

Prima offene und Flaschenweine,
Feldschlösschen-Bier.
Verkehrslokal der Pilzfreunde.

Höflich empfiehlt sich
Frau Witwe Hügli

ST. GALLEN

Pilzfreunde treffen sich
im «Grünen Baum»
unserem Vereinslokal.
Höfl. empfiehlt sich
Fam. Weber-Schweizer

SOLOTHURN

Pilzliebhabern
empfiehlt sich

Restaurant Lüdi
Solothurn Vorstadt

ZÜRICH

Restaurant zum Sihlhof
bei der Sihlbrücke
Vereinslokal d. P.V.
Karl Bayer

Restaurant z. Brückenwage
Zweierstrasse 2
Karl Heller

Restaurant zum Gaswerk
SCHLIEREN
Ernst Lüthy

Bitte nicht falten!