

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 5

Rubrik: Die Pilzverwertung in der Küche ; Unterhaltungsecke und Humor ; 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: 17.01.2026

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

menschliche Ernährung Verwendung finden usw. Die für jeden Pilzler nützlichen Ausführungen des Vortragenden boten eine Fülle von Anregungen, welche durch die ausgiebig

benützte Diskussion noch ergänzt wurden. Das von viel praktischer Erfahrung zeugende Referat fand lebhaftes Interesse und wurde vom Vorsitzenden herzlich verdankt. L.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Runzel-Schüppling. — *Rozites caperata*.

Der Runzel-Schüppling steht an Geschmack und Aroma an erster Stelle, wird deshalb auch von Kennern besonders gesucht und geschätzt. In vielen Gegenden ist er im Volksmund unter dem Namen Zigeunerpilz bekannt. Seine Zubereitungsart ist ähnlich wie diejenige des Steinpilzes.

Die noch nicht oder kaum geöffneten Runzel-Schüpplinge werden nicht gewaschen. Dagegen sollen die ganz offenen stets gut gewaschen und gereinigt werden. Nachdem sie dann auf einem Tuch gut abgetrocknet, werden sie geröstet (*grillé*) oder nach Grundregel in Butter gedämpft. (Siehe Heft 4 Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 1932.)

Runzel-Schüpplinge nach Rossini.

Die Runzel-Schüpplinge werden mit Zwiebeln und Schalotten nach Grundregel eingedämpft, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit etwas

dickem Rahm gebunden und mit einem Viertel ihres Gewichtes dicke Trüffelscheiben beigelegt. Das Ganze noch etwas eindämpfen lassen, mit etwas zerlassener Fleischglace vollenden, mit fein gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Runzel-Schüpplinge nach provençalischer Art.

Die Runzel-Schüpplinge werden in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in sehr heissem Öl auf lebhaftem Feuer geröstet. Auf 500 g Runzel-Schüpplinge werden nun folgende Zutaten beigegeben: 100 g zurückbehaltene feingehackte Stiele, ein Esslöffel gehackte Zwiebeln, eine zerdrückte fein gehackte Knoblauchspitze und ein Esslöffel durchgeriebenes Weissbrot (*mi-pain*), um das überflüssige Öl aufzusaugen. Das Ganze einige Minuten zusammen *sautieren*, in eine tiefe Schüssel anrichten, mit etwas Zitronensaft und fein geschnittenem Schnittlauch vollenden und sofort servieren.

Rezepte von Herrn C. Wagner in Andelfingen.

Pilz-Pfeffer.

G a n z e Hüte von Reizker, Stoppel, Eierschwämme, kleine Habichtspilze, Ritterlinge etc. werden gereinigt. In einem Tontopf: 1 Liter Rotwein, etwas Essig, Zwiebel, Lorbeer, Nelken, Majoran, Pfeffer etc. eingebeizt zirka 12—20 Stunden. Reichlich Mehl rösten mit Butter oder Schweinefett, mit der Beize ab-

löschen und die Pilze ganz beigegeben (grosse Pilze halbiert), eine Stunde (eventuell mehr) kochen. Vor dem Anrichten $\frac{1}{2}$ Liter Schweineblut beifügen. Der Pfeffer ist noch besser, wenn etwas gehacktes Fleisch beigegeben wird. Der Pfeffer kann 2—3 mal aufgewärmt werden ohne zu schaden.

Unterhaltungsecke und Humor.

Auf einer Pilzstreife treffe ich auf einen Vertreter des sonnigen Südens, der im Begriffe ist, Eierschwämmli von Haselnussgrösse vom Boden loszuklauben. Ich frage ihn, ob er nicht lieber warten wolle mit sammeln, bis sie grösser seien. Darauf sieht er mich mitleidig an und

meint: «Wenn zwei Tag warte und denn go luege, so alli furt, fertig! Besser jetz sämesueche.» Dann fügte er noch bei: «I deheim ani Brillä, wo magge alles swo-drü mol so gross, i die uflegge, wenn so chlini Pilz ässe.»

H.

Bist du schon im Pilzverein?

Von Theo. Rinner.

Willst du Pilze genau kennen
Und sie auch mit Namen nennen,
Komm in einen Pilzverein!
Dort kannst ohne grosse Spesen
Über Pilze plaudern, lesen
Und lernst kochen obendrein.

Suppe, Knödel, Omeletten,
Schnitzel, Salat, Pilzpasteten
Und manche gute Speise.
Dort wird alles genau erklärt,
Wie mit den Pilzen man verfährt
Auf die einfachste Weise.

Bei den Exkursionen dann,
«Pilzbestimmung» für jedermann,
Was essbar ist, was giftig.
Während der ganzen Pilzejagd
Wird über jeden Pilz gesagt,
Was für den Pilzler wichtig.

«Silberlöffel, Frass von Schnecken»,
«Pilzproben, die schlecht schmecken»,
Sind kein sicheres Zeichen!
So «Ammenmärchen» sind nichts wert,
Unglück hat schon viele bekehrt
Vom Glauben an dergleichen.

«Drum, Pilzfreund, komm in den Verein.
Gewiss wirst du es nicht bereu'n,
Denn du lernst viel darinnen.
Auch fehlt es nicht an dem Humor,
Also, — ich melde dich gleich vor —,
Denn da gibt's kein Besinnen!»

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.

BURGDORF

Monatsversammlung: Montag den 12. Juni 1933, abends 8 Uhr, im Lokal zur «Hofstatt».

Vortrag von Herrn Gymnasiallehrer Merz über das Thema: «Pilze als Krankheits-erreger». Zu diesem lehrreichen Vortrag sind auch die Frauen der Mitglieder, wie auch Freunde und Gönner des Vereins freundlichst eingeladen.

Zahlreichen Besuch erwartet Der Vorstand.

ST. GALLEN

Monatsversammlung: Montag den 22. Mai 1933, 20¹/₄ Uhr, im Lokal zum «Grünen Baum».

Mai-Vormittagsbummel: Sonntag den 21. Mai 1933, bei annehmbarer Witterung. Leiter: Herr Emil Nüesch. Abmarsch 7¹/₄ Uhr von der Tramstation Neudorf. Richtung Untereggen.

Die Kommission.

WINTERTHUR

Monatsversammlung: Montag den 22. Mai 1933, abends 8 Uhr, im Lokal zum «Rössli». Zahlreiches Erscheinen erwartet Der Vorstand.

ZÜRICH

Monatsversammlung: Mittwoch den 7. Juni 1933, 20 Uhr, im Restaurant zum «Sihlhof», Stauffacherquai 1, Zürich 4.

In Anbetracht der wichtigen Traktanden (unter anderem wird das Sommerprogramm behandelt) erwarten wir gerne zahlreiche Beteiligung.

Der Vorstand.

Nach Abwicklung der Geschäfte interessanter Vortrag von Ehrenmitglied W. Haupt über das Thema «Gattung und Giftwirkung der Wulstlinge», welches Referat an der letzten Versammlung verschoben werden musste.

Adressänderungen bitte auch unserm Präsidenten Herrn A. Bühler, Pflugstrasse 10, Zürich 6, mitzuteilen.

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	BURGDORF	SOLOTHURN	ZÜRICH
Café-Restaur. Viktoriahall Effingerstrasse Bern Reingehaltene offene und Flaschenweine. Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen Schattiger Garten. Karl Schopferer	Restaurant zur Hofstatt Burgdorf Prima offene und Flaschenweine, Feldschlösschen-Bier. Verkehrslokal der Pilzfreunde. Höflich empfiehlt sich Frau Witwe Hügli	Pilzliebhabern empfiehlt sich Restaurant Lüdi Solothurn Vorstadt	Restaurant zum Sihlhof bei der Sihlbrücke Vereinslokal d. P.V. Karl Bayer
	ST. GALLEN Pilzfreunde treffen sich im «Grünen Baum» unserem Vereinslokal. Höfl. empfiehlt sich Fam. Weber-Schweizer		Restaurant z. Brückenwage Zweierstrasse 2 Karl Heller
			Restaurant zum Gaswerk SCHLIEREN Ernst Lüthy

Bitte nicht falten!