

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 11 (1933)

Heft: 10

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: 23.02.2026

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

Verbandes, also in besten Treuen, immer noch danach trachten, unsere Vereine und deren Mitgliederzahl zu vermehren?

In Anbetracht der Wichtigkeit dieser Angelegenheit hoffe ich bestimmt, dass Sie

diese Zeilen in der nächsten Nummer Ihrer Fachschrift aufnehmen werden und allfälligen Interessenten in den nächstfolgenden Nummern der gleichen Zeitung Raum zur schriftlichen Aussprache geben werden.

Pilzausstellung des Vereins für Pilzkunde Dietikon.

Unsere Ausstellung vom 23.—25. September im Saale zum «Central» war dank der aufopfernden Arbeit des grossen Teils der Mitglieder in allen Teilen gut vorbereitet, und wir konnten mit Ruhe Samstag mittag 2 Uhr mit der Eröffnung beginnen, da wir um diese Zeit mit 120 Pilzarten den Besuchern ein schönes Bild vor Augen zu führen in der Lage waren.

Den Hauptteil verlegten wir auf den Sonntag, da wir bis dahin mit einigen seltenen Exemplaren, die mit einer ausdauernden Zähigkeit von drei Mitgliedern herbeigeschafft wurden, aufwarten konnten. Unsere kleine Sektion brachte es fertig, im ganzen zirka 150 Pilzarten zur Ausstellung zu bringen. Speziell anerkennenswert ist die Arbeit unseres Oberhauptes sowie dessen Stellvertreters. Was diese zwei Herren an Arbeit leisteten, wird uns Dietikoner Pilzler ein steter Ansporn sein. Zwei Herren von der Sektion Zürich haben wir besonders zu danken für die uneigennützige Hilfe beim Pilzbestimmen, die durch ihre Mitarbeit für uns eine rasche Abwicklung desselben ergab. Nicht zu vergessen ist die schöne Dekoration des Saales, die wir unserem Mitgliede Gärtner A. M. zu verdanken haben. Als Anerkennung wurde der Vereinskasse von einer Dame 5 Franken gespendet, und so manchem Besucher entfuhr ein lautes Ah! der Bewunderung. Die Besucherzahl war wider Erwarten zufriedenstellend, und wir hätten mit einer grösseren Zahl rechnen können, wären nicht

zwei weitere Feste zur gleichen Zeit veranstaltet worden. Was der Sonntag fehlen liess, glich der Montag aus. Ein grosses Interesse zeigte am Montag ein Teil der Lehrerschaft, die sich mit vier Klassen mit 93 Schülern anmeldete. Präsident Herr Portmann erzielte mit seinen sachlichen Vorträgen und Erklärungen ein grosses Interesse der Zuhörer. Es sei ihm an dieser Stelle der beste Dank ausgesprochen. Durch fortduernden Fleiss im Studium des «Vademecum» hat sich Herr Portmann in kurzer Zeit reichhaltige Kenntnisse in der Pilzkunde angeeignet, und so können wir Dietikoner Pilzler ruhig behaupten, an ihm in kürzester Zeit einen guten, zuverlässigen Pilzbestimmer gewonnen zu haben. Zu erwähnen wäre noch, dass wir unter unsren Frauen sehr gute Pilzköchinnen zur Verfügung hatten, die uns ein gutes Pilzgericht in drei Gängen zur vollsten Zufriedenheit der Magenfrage servierten. Den Abschluss der Ausstellung bildete noch ein lehrreicher Vortrag unseres Präsidenten.

Wir dürfen uns mit dem Ergebniss der Ausstellung in allen Teilen zufriedengeben. Haben wir dadurch doch das Interesse der Einwohnerschaft zum Teil geweckt, wieder einige neue Mitglieder gewonnen, und es schliesst sich ein immer festeres Band um unsren Kreis für diese ideale, gesunde und nutzbringende Sache.

Mit freundlichem Pilzlergruss!

B. W.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Laub-Porling. — Polypore en touffes. Polyporus frondosus Fl. Dan.

Der Laub-Porling ist ein sehr wohlgeschmeckender Speisepilz; er lässt sich auch auf verschiedene Arten zubereiten, man achte aber auch hier darauf, nicht zu alte Exemplare zu verwenden, da dieselben ziemlich herb und dumpfig schmecken.

Laub-Porling nach Lyoner Art. Polypore en touffes à la lyonnaise.

Die Laub-Porlinge werden gut gereinigt, gewaschen und leicht blanchiert, abgekühlt und gut abgetrocknet.

Dann werden dieselben gleichmässig zerkleinert, mit Salz und Pfeffer gewürzt und auf lebhaftem Feuer sautiert. Die vorher in

Butter gargekochten Zwiebeln beifügen und gut mischen, mit etwas Weisswein ablöschen und noch zirka 10 Minuten dämpfen lassen, mit einem Stück frischer Butter legieren, mit etwas Zitronensaft und fein gehackter Petersilie vollenden, in eine tiefe Schüssel anrichten und mit etwas Bratensauce umgeben.

**Laub-Porling mit Rahm.
Polypore en touffes à la crème.**

Die Laub-Porlinge werden, nachdem sie blanchiert sind, mit fein gehackten Zwiebeln, Schalotten und Butter eingedämpft, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Rahm übergossen und langsam bis zum völligen Einkochen des Rahms kochen lassen. Dann mit einem kleinen Stück frischer Butter vollenden, in

eine tiefe Schüssel anrichten und sofort servieren.

**Laub-Porling nach portugiescher Art.
Polypore en touffes à la Portugaise.**

Die Laub-Porlinge werden, nachdem sie blanchiert sind, mit Öl auf lebhaftem Feuer sautiert, dann mit fein gehackten Zwiebeln, Schalotten und etwas Knoblauch eingedämpft, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und mit etwas frischen Tomaten einkochen lassen. Ist nun die Flüssigkeit so eingekocht, dass sie eine legierte Sauce bildet, so werden dieselben mit etwas Zitronensaft, fein gehackter Petersilie und Schnittlauch vollendet, in eine tiefe Schüssel angerichtet und sofort serviert.

Ein neues Kochrezept für Pfifferlinge (Eierpilze).

Von Prof. F. v. Teodorowicz.

Der Pfifferling oder Eierschwamm (*Cantharellus cibarius* Fr.) hat doppelten Geschmack, worauf ich vor einigen Jahren auf folgende zufällige Weise gekommen bin. — Für meinen alten, seligen Vater war seine Lieblingsspeise, die geschmorten Eierpilze, immer schwerer verdaulich. So kam ich auf die Idee, die rohen Pilze nach dem Abwaschen ganz fein zu hacken. Ich liess sie deshalb dreimal durch die Fleischhackmaschine gehen; dann schmorte ich die feingehackte Pilzmasse ohne jedweden Zusatz in ihrem eigenen Saft, bis die Masse dick wurde. Nachher schmorte ich sie nochmals zirka 10 Minuten nach Zugabe von Zitronensaft und Butter und weitere 10 Minuten mit Zugabe von saurem Rahm, der mit einer Messerspitze voll Mehl

vorher gut verrührt wurde. Zum Schlusse salzte ich die Masse zur Genüge ein und servierte dieselbe mit gehackten, frischen Dillblättern bestreut und mit gerösteten Kartoffeln.

Seit dieser Zeit esse ich Pfifferlinge nur noch auf die beschriebene Art, nicht nur deswegen, weil sie durch solche Zubereitung viel verdaulicher sind, sondern hauptsächlich auch aus dem Grunde, weil diese Pilze durch die Zerhackung einen viel intensiveren, pikanteren und überaus andern Geschmack erhalten. Sehr gut geeignet als Füllsel zu Fleisch- oder Geflügelbraten. Auf diese Weise zubereitete Eierpilze schmecken nach dem Erkalten bei Zugabe von Zitronensaft und feingehackter roher Zwiebel wie echter, russischer Kaviar.

Ein Riesenpilz. An einem Waldrande in der Umgebung von Burgdorf wurde ein Riesenporling, *Polyporus giganteus* (Pers.) im Gewichte von über 40 kg von Mitgliedern des hiesigen Pilzvereines gefunden. Leider wurde der Pilz nicht photographiert.

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.

ST. GALLEN

Monatsversammlung: Montag den 23. Oktober, abends 8 Uhr 15 im Lokal zum «Grünen Baum». Pilze bitte mitbringen.

SOLOTHURN

Pilzbestimmungsabende bis auf weiteres jeden Montag abend im Lokal zur «Metzgerhalle».

Da die Pilzsaison nun rasch zu Ende geht, möchten wir die Mitglieder ersuchen, diese Bestimmungsabende recht zahlreich besuchen zu wollen.

Der Vorstand.

WINTERTHUR

Monatsversammlung: Montag den 23. Oktober, im Lokal zum «Rössli». Referat von Herrn Carl Wagner, Kursleiter in Andelfingen.

ZÜRICH

Monatsversammlung: Montag den 6. November 1933, 20 Uhr, im Restaurant zum «Sihlhof», Stauffacherquai 1, Zürich 4.

In Anbetracht der wichtigen Geschäfte (Winterprogramm) gewärtigen wir gerne zahlreiches Erscheinen der Mitglieder.

Der Vorstand.

Sehr geehrte Mitglieder!

Wir bitten Sie höflichst, davon Kenntnis zu nehmen, dass auf vielseitigen Wunsch dieses Jahr wiederum eine «Vereins-Metzgete» stattfinden soll, und zwar am Samstag den 4. November bei unserm Mitglied Herrn Ch. Fankhauser, zum «Katzenrütihof», Rümlang. Nähere Mitteilungen folgen durch Zirkular.

Sofern es die Witterung erlaubt, werden an den Sonntagen im Oktober noch einige Pilz-Exkursionen durchgeführt. Wir bitten Sie höflich, jeweils den Inseratenteil im hiesigen Tagblatt zu beachten.

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!