

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

**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:** 06.02.2026

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

Zahl verstaubt hatten. Diese werden eben einfach einen andern Weg suchen und auch finden, um ihre Flora doch noch ungeschoren nach Hause zu bringen.

Aus allen diesen Gründen komme ich zu dem Schluss, dass noch viel mehr auf die Herbeiziehung neuer Mitglieder und Gründung

neuer Vereine hingearbeitet werden sollte, um die Aufklärung auch dem hintersten Wurzelsepp beizubringen. Alle diese Leute sind ja ohnehin Pilzfreunde und liegen dem Sammeln der Pilze ob. Also gehören sie zu eigenem Nutzen und Vorteil sowie im Interesse der ganzen Pilzergemeinde zum Verein.

Weitere Zuschriften folgen in nächster Nummer.

---

## Die Pilzverwertung in der Küche.

---

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

### **Echter Reizker. — Lactaire délicieux.**

#### **Lactarius deliciosus L.**

Der echte Reizker gehört zu den besten Speisepilzen. Sein hochfeines Aroma und sein delikater Geschmack lassen ihn auf verschiedene Arten zubereiten.

### **Echter Reizker nach Wiener Art.**

#### **Lactaire délicieux à la Viennoise.**

Die Reizker werden gut gereinigt und gewaschen, auf einem Tuch gut abgetrocknet und von den Stielen befreit. Sie werden nun mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft gewürzt, mit Mehl bestreut, durch ein zer Schlagenes Ei gezogen und in heisser Butter schön gelb gebraten. Diese Schnitten werden auf eine lange Platte dressiert, mit etwas brauner Butter übergossen und mit Zitronenvierteln und Petersilie garniert.

### **Reizker überkrustet.**

#### **Lactaire délicieux au gratin.**

Die Reizker werden, nachdem sie gereinigt und gewaschen sind, auf einem Tuch gut abgetrocknet, in Scheiben geschnitten und

mit fein gehackten Zwiebeln und Schalotten eingedämpft. Hierauf werden sie mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit frischem Rahm übergossen und bis zu ein Viertel des Rahmes eingekocht. Nun werden sie in eine gut gebutterte Steingut-Gratinplatte gefüllt, mit etwas frisch durchgeriebenem Weissbrot (mi-pain) und Parmesan bestreut und mit zerlassener Butter beträufelt; im heissen Ofen noch zirka zehn Minuten gratinieren lassen und sofort servieren.

### **Salat von echten Reizkern.**

#### **Lactaire délicieux en salade.**

Die Reizker werden gut gereinigt und gewaschen, blanchiert (abgebrüht) und in kaltem Wasser abgekühlt, auf ein Sieb gegossen, und gut abtropfen lassen. Nun werden sie in eine Julienne geschnitten (feine gleichmässige, zirka 2 cm lange Streifen) und mit Salz, Pfeffer, fein gehackten Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, ein wenig Knoblauch, Essig und Öl, oder Mayonnaise, zu einem delikaten Salat angemacht.

Diese Zubereitungsart wird hauptsächlich zu Hors-d'œuvre (Vorspeisen) verwendet.



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



**Bitte nicht falten!**