Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 17 (1939)

Heft: 8

Rubrik: Erlauschtes und Erlebtes ; Die Verwendung und Verwertung der Pilze in der Küche

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

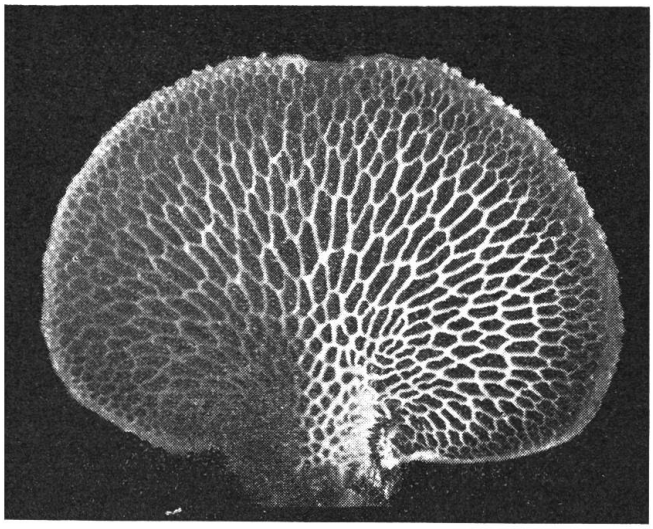
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 21.08.2025

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



Wert: alle bis jetzt gemachten Beobachtungen lassen vermuten, dass wir es mit einem Schädling zu tun haben, trafen wir doch diesen Frühling einen stattlichen Baum, der statt seines gewohnten Blätterschmuckes, über und über mit diesem Pilze bewachsen war. / Hingegen erzählte man uns, dass man diese Pilze früher gesammelt und getrocknet habe, um sie als Heilmittel gegen Zahnweh zu benützen, indem man sie verbrannte und den Rauch einatmete.

Beobachtungen:

Unerklärlich blieb uns lange, warum der Pilz oft Hunderte von Metern vom nächsten Standort entfernt gefunden wurde, bis wir schliesslich entdeckten, dass der Eichelhäher ein ganz besonderes Interesse daran hat.

E. J. Imbach.

Erlauschtes und Erlebtes.

Es hat einmal ein Pilzler das Wort geprägt: « Den Pilz geniesse ich dreifach, — wenn ich ihn suche, — wenn ich ihn rüste, — und wenn ich ihn esse.» Ich glaube, er spricht vielen unserer Leser aus dem Herzen. Er versteht es gewiss, der Natur Freude abzugewinnen. Wohl nimmt diese Freude immer mehr prosaische Form an, um endlich in kulinarischen Genüssen ihren Höhepunkt zu erreichen, doch auf seine Weise, und es ist keine schlechte, hat er den Pilz « erlebt ».

Wovon ich aber heute schreiben möchte, ist ganz anderer Art, weist uns höhere Wege. Hat schon die Entdeckung von Neuland seinen besonderen Reiz, so führt uns die genauere Beobachtung, zumal mit technischen Hilfsmitteln, zu wirklichem Erleben. Wir schauen die Pilzwelt anders und bewerten sie höher. Möge etwas von diesem freudigen Erleben herausklingen, wenn ich nun dran gehe, die Aufzeichnungen von Wanderungen und Ausstellungen bekanntzugeben!

Neues wird es nicht sein. Es haben es längst bedeutende Mykologen in ihren Schriften und Werken niedergelegt, verdiente Pioniere unseres Verbandes haben da und dort uns in der Zeitschrift den Weg gewiesen. Aber es scheint mir, es müssten diese Ausführungen in der heutigen Festschrift gleichsam dankbare Anerkennung ihrer grossen Arbeit sein. Sie möchten Zeugnis geben davon, dass man im Verband die bedeutenden wissenschaftlichen Ergebnisse auf mykologischem Gebiet schätzt. Diese sollen als wertvolles Gut nicht bloss gehütet werden, wir möchten damit, gleichsam als einem anvertrauten Pfund, weiterarbeiten.

Es war vor drei Jahren, als wir in Dietikon ein prächtiges Exemplar von *Lepidella echinocephala* Vitt. zeigen konnten. Dieser stachelhütige Wulstling darf als eine ausserordentlich seltene Amanita angesehen werden. Sie wurde hin und wieder im Sumpfgras eines Wäldchens des Limmattals gefunden. Wesentliche Merkmale sind: derber Wuchs, wassergrüne Lamellen und wurzelnder, schuppiger Stiel. Besonders typisch sind die pyramidenförmigen, spitzen Warzen auf dem Hut, konzentrisch angeordnet, nach aussen sich in Schuppen verlierend. Auch am Stiel waren diese kegeligen Warzen festzustellen. Im Jahrgang 1926 ausführlich beschrieben, wurde sie dort als giftig bezeichnet, neuerdings wird das in Frage

gestellt, indem sie auch essbar vorkommen soll. Vorsicht ist einstweilen hier am Platz.

Vor mir habe ich eine gute *Amanita strobiliformis* Vitt. Dieser schöne, essbare *Fransige Wulstling* kommt nicht selten bei uns vor. Er neigt ins Silbergrau, hat dicken, derben und rund-gewölbten Hut. Der glatte Rand ist mit dicken Volvaklumpen behangen. Dunkelgraue, dicke Hüllresten sitzen auf dem Hut fest und sind eckig, facettenartig gekantet. Am weissen Stiel mit hängendem Ring ist die rübenartige, deutlich beschnitten-gerandete Basisknolle zu beachten. Sie nimmt bräunliche Färbung an. Ri. T. 81 finden wir eine Aman. strobiliformis, desgleichen eine gute in Bres. T. 11, hier allerdings unter nicht mehr zutreffender Bezeichnung: solitaria. Was aber ist nun *Aman. solitaria* Bull.? Nach Walty, Lenzburg, der mir in freundlicher Weise hier den Weg gewiesen, ist dieser Wulstling mit seinem irreführenden Namen « Einsiedler » nicht so selten, mancherorts fast häufig, findet sich nicht einzeln, sondern sogar rasig. Von der mit ihm oft in der Literatur verwechselten strobiliformis mögen ihn diese wenigen Merkmale unterscheiden: Grösste Amanita-Art, H. bis 20 cm, anfangs weiss, im Alter staubgrau. Hüllresten dünn, häutig, weiss, unregelmässig verteilt, nicht eckig. Ring hängend, weit, gerieft. Am Hutrand anfangs flockige Fetzen. Verschieden ist besonders der Stiel: Glatt, mitunter schuppig aufgerissen, mit zwiebelförmiger, oft verbogener Basisknolle. Diese ist nicht gerandet und bräunt nicht. Gutes Bild im Atlas Rolland, Pl. 8.

Da frühere Autoren (Bresadola, Buillard u. a.) diese beiden Arten als eine aufgefasst haben und zudem « solitaria » unzutreffend ist, hat die neuere Systematik die beiden Arten getrennt. Der fransige Wulstling kommt wie echinocephala zur Gattung Lepidella, und solitaria heisst künftig Amanita pellita Secr., wobei der Artname solitaria fallen gelassen wird.

Nunmehr wird, was festsitzende, dicke Hüllresten hat und gerandet-beschnittene, braune Knolle, zu *Lepidella strobiliformis* Vitt. genommen. Was aber dünne, käsig-flockige Hutschuppen und ungerandete, weiss bleibende Stielbasis besitzt, gehört zu *Amanita pellita* Secr.

Nach diesen deutlichen Angaben sollte es möglich sein, die beiden Arten gut auseinanderzuhalten. Nur eine Frage drängt sich uns auf: Warum finden wir solitaria, die nach Angaben Waltis mehr oder weniger häufig vorkommen soll, nie, dafür aber immer strobiliformis? Vielleicht kann uns da ein freundlicher Leser Beobachtungen mitteilen und sendet uns gar einige solitaria ein, zur weitern Abklärung, es wäre sehr verdankenswert.

Wenn ich im Tessin an regnerischen Herbsttagen durch Rebgelände wandere, kann ich öfters einen reinweissen Schirmling finden. Die anfangs ebenfalls weissen Lamellen nehmen mit der Zeit Rosafärbung an, so dass *Lepiota naucina* Fr. leicht festzustellen ist. Dieser *Rosablättrige Schirmling*, bei uns nicht so häufig, ist deshalb bemerkenswert, weil er sich mitunter erst nach Tagen verfärbt oder gar nicht, und der Sporenstaub nicht immer konstant bleibt. So erhielt ich weissen Sporenstaub von roten Lamellen, und umgekehrt sollen schon weisse Blätter getroffen worden sein, die roten Sporenstaub ergaben. Ri.'s Hinweis: « Lamellen durch die Sporen rosarötlich » würde in diesem Fall nicht zutreffen, so sehr er uns einleuchtet. Romell ist diese Erscheinung nicht unbekannt gewesen. Er sagt dazu: « Der in den Lamellen vorhandene Farbstoff kann mitunter auf die Sporen übergehen, meist aber ist der Sporenstaub von naucina auf Papier reinweiss.»

Wieviel Seltsames und Geheimnisvolles geht doch in der grossen Werkstätte der Natur vor sich. Wir kleinen Menschen meinen sie zu ergründen, bilden uns ein, sie zu kennen, stellen Regeln auf — und siehe da, dem grossen Meister gefällt es, sie zu durchkreuzen. Er gibt dem Eierschwamm weisse Sporen und der nackte Ritterling lässt rötlichen Staub fallen.

Und nun folge mir, lieber Leser, in diese Stätte geheimen Schaffens oder lass uns

wenigstens durchs Fensterchen gucken, um etwas von dem Wunderbaren zu schauen, das da entstanden ist und an dem man meist vorübergeht!

Dort in der Erde halb versenkt, fällt uns ein rundlicher, fleischiger Körper auf. Es ist die *Orange-gelbe Heidetrüffel*, *Hydnangium carotaecolor* Bk. Ein feiner Schnitt, unter schwacher Vergrösserung betrachtet, zeigt uns den innern Bau dieses Basidienpilzes. An den Innenwänden der zahlreichen Kammern sehen wir die Fruchtschicht mit den stacheligen Sporen, die, je 4 auf kurzen Stielchen, aus der Basidienzelle entstehen.

Ebenfalls zu den Bauchpilzen gehört jener kugelige, *Graue Zwerg-Bovist*, der verstreut auf einer Weide vorkommt. Seine äussere Hülle ist abgefallen, daher sein Name, *Bovista plumbea* Pers., der *Bleigraue*. Aber seinem grossen Riesenvetter hat er doch etwas voraus: Wie kleine Rossköpfchen im Froschteich, schwimmen auf dem Objektträger die geschwänzten Sporen im Wassertropfen umher.

Und nun sieh den Haufen Pferdemist am Boden! Ahnst du wohl, dass da ein Leben voller Wunder im Entstehen ist? Nimm einen « Apfel » heim, lege ihn unter eine Glasglocke und beobachte! Bald bildet sich der bekannte Köpfchenschimmel, *Mucor mucedo*. Zu Hunderten siehst du die kugeligen Sporangien auf haardünnem Stielchen.

Nach wenigen Tagen sind andere Männlein da: 7—8 mm hohe, glasig-helle Keulchen mit rundem, schwarzem Sporenhütchen. Das ist der Kugelschneller oder Pillenwerfer (Sphaerobulus cristatus) = *Pilobolus cristallinus* Tode. Dieser kleine Algenpilz schleudert seine Sporangien bis einen Meter weit, geradeaus, dem Lichte zu; er ist photohelioskopisch oder lichtwendig. Welche Kraft aber muss in dem kleinen Zwerge wohnen, dessen Lebensaufgabe mit diesem letzten, grossen Wurf abgeschlossen wird! Er hat seine reifen Sporen, wohlverpackt, ins All gesandt, und welkend fällt er in sich zusammen.

Vom südlichsten Städtchen unseres Schweizerlandes wurden mir nebst einem *Gitterpilz* zwei dazu gehörende Hexeneier gesandt. Dieser *Clathrus cancellatus* L. ist bekannt aus der Literatur. Was aber sonderbar anmuten muss, ist, dass in einem solchen Hexenei, das seinem Mycel entrissen und weithin verschickt wurde, das Leben nicht erlosch. Dort, am Wiesenrain beim Aegerisee entfaltete sich aus jeder der gallertigen Kugeln nach 8 Tagen ein grosser, vollendet-schöner Clathrus. Drei Tage lang leuchteten diese zwei tropischen Pilze in unvergleichlicher Pracht.

Wenn wir im folgenden zu den Ascomyceten hinabsteigen, nimmt die Zahl der Speisepilze immer mehr ab. Dafür aber betreten wir ein Gebiet, das nicht nur Sorgfalt und Schonung verdient, sondern Bewunderung und Staunen weckt bei jedem, der es bearbeitet.

Hier sind die Lorcheln und Morcheln bekannt. Sie bergen in ihren Falten und Gruben die flaschenartigen Schläuche, in denen elliptische Sporen reifen, je acht schön beisammen. In oft wahrnehmbaren Wölklein entfliehen diese Träger neuen Lebens zur gegebenen Zeit ihren Asci.

Weniger häufig ist die *Fingerhut-Verpel*, *Verpa conica* Mill. Ihr glockenförmiger Hut sitzt frei wie ein Glöcklein auf 1 dm hohem Stiel. Sie wurde bei uns etwa rasig unter Obstbäumen im Frühjahr gefunden.

Gesellig im Walde finden wir nicht selten das hübsche *Gallertköpfchen*, *Leotia gelatinosa* Hill. Mitunter trifft man seinen Doppelgänger, der sich nur durch das schwarz-grüne Hütchen unterscheidet. (Leotia atrovirens Pers.)

Die nur wenige cm hohen gallertig-schlüpfrigen Pilzchen weichen im übrigen nicht stark voneinander ab. Ihre Schläuche enthalten verbogene Sporen, die vierkammerig werden, was nicht häufig der Fall ist bei Myceten.

Dank unsern Luzerner Freunden ist es mir heute möglich, auch den *Ledergelben Spateling* vorzustellen, *Spathularia Neesii* (Bres.). Von clavata berichtete ich früher, jenem dottergelben, mit seinen keulenförmigen Sporen. Auch hier könnte ich, nur dem Äussern nach

zu schliessen, die Art nicht einwandfrei feststellen, doch die schönen, nadelförmigen, bis 80 μ langen, körnigen Sporen lassen uns nicht irregehn. Noch fehlt mir der Dritte im Bund, der rotbraune, doch sind ihm wiederum Luzerner Detektive hart auf der Spur.

Seltene Funde sind mir immer die *Erdzungen*. Nur zwei konnte ich bis heute ermitteln. Da ist einmal *Geoglossum ophioglossoides*, die *Trockene*, eine schwarze, mit undeutlich vom Stiel abgesetzten Keulchen. Ihre bis 70 μ messenden Sporen sind sogar achtzellig und nehmen sich wie kleine Räupchen aus. Sie sind umgeben von bräunlichen Paraphysen mit rosenkranzartigen Gliedern. Solche Funde werden mit besonderer Sorgfalt untersucht und gehütet, hat es doch viel mühsames Suchen gekostet, bis man endlich glücklicher Finder war. Noch seltener mag *Microglossum viride* sein, die *Grüne Erdzunge*. Die erst einzelligen, nur ca. 18 μ messenden Sporen werden im Alter vierzellig. Die Schläuche sind gestützt von gabeligen, am Ende keulig verdickten Paraphysen. Wer besonders schöne Sporen beobachten will, soll einmal *Rhizina inflata* untersuchen, jene krustenförmig-wellig sich auf dem Erdboden ausbreitende *Wurzellorchel*. Das Bild, das sich ihm im Glase zeigt, die spindelförmigen, schön gezeichneten Sporen und die unzähligen Schläuche in geordneten Gruppen zwingen ihn immer wieder zum Schauen!

Wollte ich sodann alle Becherlinge erwähnen, die uns im Laufe der Zeit begegnen, es würde des Erzählens kein Ende. Früh im Jahr eröffnet der *Anemonenbecherling* den Reigen, ihm folgt im Tannenwald *Plicariella fulgens*, der leuchtende Prachtsbecher (Caloscypa fulgens Pers.), wie ihn Jaccottet bezeichnet. Unter Zedern finden wir im Mai den *Wolligen Borstling*, *Sepultaria lanuginosa* Bull., sternförmig sich ausbreitend. Und dann erscheinen sie nach und nach alle, gross wie *Kronen-* und *Aderbecherling*, *Plicaria coronaria* Jacq. und *Discina venosa* Pers. die einen, bescheiden klein wie Lachnea die andern. Doch jeder in seiner besondern Gestalt, Form und Eigenart des innern Aufbaues. Leuchtend breiten sich am Weg die *mennigroten Schüsselpilze*, *Aleuria rutilans* Fr., aus; schlank steht am Graben, der sich durch den Tann zieht, ein *Grauer Langfüssler*, *Macropodia macropus* Pers.; und über den Fichtennadeln ausgebreitet liegen ganze Rasen von *Kastanienbraunen Becherlingen*. Diese *Plicaria badia* gehören der Gruppe der Bläulinge an und weisen bei Anwendung von Jod-Kali deutlich sich blau färbende Schläuche auf.

Die *Kernkeulen*, als letzte Gruppe der Schlauchpilze, sind wohl deren interessanteste Vertreter. Ich führe nur die *Kopfige* an, *Cordyceps capitata*. Gewöhnlich finden wir sie im Herbst auf *Elaphomyces cervinus*, dem *Warzigen Hirschtrüffel*. Erst vor einigen Tagen stellte ich sie auch auf dem *Stacheligen* fest, *E. variegatus*. Beide Trüffel sind leicht voneinander zu unterscheiden, und ihre Sporen weichen wesentlich voneinander ab. Der auf ihnen wuchernde Pilze, eben die *Kopfkernkeule*, birgt in seinen Perithecien Schläuche mit aussergewöhnlichen Sporen. 400 μ messend, kann man diese mit blosser Lupe sehen. Die langen Nadeln zerfallen in viele Glieder.

Zum Schluss, lieber Leser, wünschte ich, Dir das Schönste zeigen zu können, was zu unserer mikroskopischen Betrachtung gehört: Es sind die Fruchtkörperchen von *Stemonitis fusca*, des *Fadenstäublings*. Auf zartem Stielchen, das mit vielen andern aus einem schleimigen Plasmodium entstanden ist, siehst Du da ein vielmaschiges, feines Capilitium, welches die zahlreichen Sporen birgt. Es ist etwas überaus Schönes, das sich unserm Auge da zeigt. Und wir schauen doch nur ein Beispiel jenes oft Wunderbaren, das uns in dieser eigenartigen Welt der Schleimpilze entgegentritt, den ernsten Forscher aber immer mit Ehrfurcht erfüllt vor der schöpferischen Hand, die da im Verborgenen schafft. *Kern.*

Die Verwendung und Verwertung der Pilze in der Küche.

Beim grossen Korps der Pilzfreunde bildet nicht das wissenschaftliche Interesse den Grund, sich mit den Pilzen zu befassen, sondern lediglich die Magenfrage. Ihnen ist es egal, wie die Pilze botanisch eingeteilt werden und warum diese Einteilung besteht und bestehen muss. Sie wollen wissen, ist ein Pilz essbar oder nicht und wenn er essbar ist, wie er richtig zubereitet wird. Diese Fragen zu beantworten ermöglicht uns ein Radiovortrag, welcher von unserem ehemaligen Verbandspräsidenten und Küchengewaltigen H. Duthaler in Bern gehalten wurde und uns in zuvorkommender Weise vom Autor zur Verfügung gestellt worden ist. Leider gestattet uns der zur Verfügung stehende Raum nicht, den in jeder Hinsicht lehrreichen Vortrag vollinhaltlich wiederzugeben und müssen wir uns darauf beschränken, aus demselben nur diejenigen Ausführungen herauszugreifen, welche sich speziell mit den Pilzen befassen.

Für die Pilzküche ist immer wichtig darauf hinzuweisen, dass man nur Pilze verwenden soll, die man genau kennt. Bei einem gut kontrollierten Pilzmarkt ist wohl eine gewisse Garantie geboten, wo aber diese Kontrolle nicht besteht, hört auch die Garantie auf. Eine gewisse Gefahr besteht besonders im Hausierhandel, der übrigens verboten ist und vor dem nicht genug gewarnt werden kann. Insbesondere hüte man sich vor solchen Verkäufern, die behaupten, sie kennen alle Pilze. Ein solches Phänomen existiert nicht.

Das Aufbewahren frischer Pilze ist möglichst zu beschränken und sind diese dann möglichst kühl und nicht länger als einen Tag zu lagern. Gesundheitsstörungen auf Pilzgenuss sind öfters auf unrichtiges Aufbewahren zurückzuführen. Die Reinigung hat so rasch als möglich zu erfolgen, wobei zu vermeiden ist die Pilze lang im Wasser zu belassen. Wie beim Gemüse werden die ungeniessbaren Teile entfernt und wo dies leicht möglich ist, die Oberhaut abgezogen. Bei jungen Exemplaren werden die auf der Hutunterseite befindlichen, sogenannten Lamellen, Röhren oder Stacheln belassen, diese werden nur dann entfernt, wenn sie sich dunkel gefärbt haben und dadurch das Gericht an Ansehnlichkeit ungünstig beeinflussen. Das Waschen hat rasch vor sich zu gehen, wenn möglich nur durch Übergiessen mit Wasser. Zu langes Liegenlassen in Wasser macht die Pilze beim Kochen hart, laugt sie aus und macht sie wertlos. Auch durch vorheriges Abkochen verlieren sie viel an Geschmack und Bekömmlichkeit, ausgenommen scharfe Milchlinge, die Morcheln und solche Pilze, die man konservieren will. Soweit es sich nicht um Edelsorten wie Steinpilze, Champignons, Morcheln u. a. handelt, ist die Verwendung von gemischten Arten sehr zu empfehlen.

Welche Kochart eignet sich nun am besten für die Pilzküche? In den allermeisten Fällen wird das Dämpfen angewendet. Eine Ausnahme machen die Milchlinge, zu welchen auch die bekannten Brätlinge und Reizker gehören. Bei diesen verweist schon der Name auf die Zubereitungsart. Da die Pilzküche der Fleischküche am verwandtesten ist, verwenden wir zur Behebung des Geschmackes und zur Begünstigung der Verdauung bei dieser wie bei jener ausgiebig Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Schnittlauch, Petersilie und andere aromatische Kräuter, sowie säurehaltige Flüssigkeiten wie Zitronensaft, Weisswein oder Most, sauren Rahm und auch Tomaten. Bei hohem Feuchtigkeitsgrad kürzt sich die Kochzeit entsprechend ab. Da Pilze 90 % und mehr Wasser enthalten erübrigt sich das Sieden in Wasser, weil durch blosses Erhitzen die Feuchtigkeit aus dem Produkt austritt und wir diese benützen, um die Pilze im eigenen Saft zu schmoren oder zu dünsten oder zugedeckt zu dämpfen. Die Dampfhitze kann gegenüber dem siedenden Wasser bedeutend mehr gesteigert werden, wobei der athmosphärische Druck seine Wirkung ausübt in der rascheren Erweichung der Zellen und Faserstoffe.

Pilzsuppen sind allgemein zu wenig bekannt, bei Feinschmeckern aber sehr beliebt. Sie können auf die verschiedensten Arten zubereitet werden. Am besten werden die Pilze, verschiedene Sorten gemischt, grob gehackt in vorgeschweissten Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch und Grünem, mit etwas Mehl bestäubt und mit Bouillon oder Wasser abgelöscht. Man kann sie auch in eine beliebige andere Suppe geben zum Mitkochen, wodurch eine gewöhnliche Mehl-, Kartoffel- oder Gemüsesuppe einen pikanten Geschmack erhält. Ganz ähnlich verfährt man mit der Zubereitung von Saucen, wo Pilze und Pilzabfälle auf die Geschmackswirkung entscheidend einwirken können.

Die meistangewandte Art der Pilzverwertung ist das Sautieren, wozu sich die meisten Arten eignen. Wie bei Geschnetzeltem, sei es Kalbfleisch, Leberli oder Nierli, schneidet man grössere Pilze in nicht zu dünne Scheiben, kleine kann man ganz belassen. In Butter, gutem Fett oder Öl schweisst man gehackte Zwiebeln oder Schalotten, etwas Knoblauchzinkli, gibt die Pfanne auf scharfes Feuer, die geschnetzelten Pilze dazu und schwingt das Sauté wie üblich, bestäubt ein wenig mit Mehl, würzt mit Salz, Pfeffer oder Paprika, giesst etwas Wasser oder Bouillon dazu, sowie etwas Zitronensaft oder Weisswein, lässt zirka 10 Minuten dünsten, richtet an und bestreut mit Petersilie oder Schnittlauch. Geschwellte Kartoffeln dazu und Sie haben eine Mahlzeit.

Gleich verfahren wir mit der Zubereitung von Pilzragout, wo eine reichliche Mischung sehr zu empfehlen ist. Man lässt die Pilze ganz oder schneidet sie in grosse Stücke und verfährt ganz genau, wie wenn man Kalbsragout, Gulasch oder Pfeffer bereitet. Anderseits können wir jedem Fleischragout eine beliebige Menge Pilze beigeben, wodurch der Geschmack wesentlich verbessert wird.

Zum Braten eignen sich wie schon gesagt Brätling und Reizker, aber auch Hallimasch, junge Steinpilze und Champignons, welche auf diese Zubereitungsart noch viel besser schmecken. Die Pilze müssen hierfür vollständig trocken, gewürzt und mit Mehl bestreut sein und in Butter oder Öl langsam gebrätelt werden. Aus den Hüten dieser Pilzarten kann man ein ganz pikantes Gericht machen, wenn man dieselben füllt, sagen wir mit den gehackten Stielen oder Pilzabfällen, welche mit gehackter Zwiebel, Knoblauch und Sellerie eventuell gehackten Fleischresten vermischt sind. Man beträufelt sie hierauf mit etwas Butter oder Öl und brätelt sie langsam zirka 8—10 Minuten in der Pfanne oder im Ofen.

Zum Backen in der Friture werden nur zarte oder vorgekochte Pilze verwendet. Man würzt sie kräftig, paniert sie wie üblich oder kehrt sie im Backteig und gibt sie in heisses Fett oder Öl, also ähnlich wie Apfelküchli, nur, dass man den Zucker weglässt.

Wie jede Fleischsorte können wir die Pilze auch hacken und eine Farce bereiten. Hiezu gibt man die gehackten Pilze in eine Zwiebelschweisse und lässt sie trocken eindünsten. Hernach werden sie mit eingeweichtem und gut ausgedrücktem Weissbrot vermischt, gut gewürzt und mit Ei gebunden. Diese Masse formiert man nach Belieben zu Fricadellen, Klössen, oder umwickelt sie mit einem Schweinsnetz zu sogenannten Atriots, oder man füllt sie in Kalbsbrust, Tomaten, in eine Puddingform, ja selbst in Därme und macht Würste daraus. Als Mischgericht in Reis, Teigwaren, Pfannkuchenteig oder Omelette kann man ganz billige Plättli zubereiten. In der Patisserie sind sie weniger bekannt, obwohl es ganz gut möglich wäre, einen Pilzkuchen zu verfertigen, so ungefähr wie Käse- oder Zwiebelkuchen.

Um auch in der pilzarmen Zeit dieses wertvolle Produkt nicht entbehren zu müssen, bedienen wir uns der hierzu geeigneten Konservierungsarten. Als solche kennen wir erstens das Trocknen, auch Dörren genannt, mit andern Worten den Entzug der Feuchtigkeit. Hiezu werden die saubern, aber ungewaschenen, trockenen Pilze in Streifen geschnitten und möglichst luftgetrocknet, sei es durch

Aufhängen an Fäden oder vermittelst eines Apparates. Man bewahrt sie in Papierdüten, Säcken, oder in Büchsen oder Gläsern an einem trockenen Orte auf. Zum Gebrauch werden sie wie andere Dörrgemüse im Wasser eingeweicht und wie frisch verwendet. Alle Pilze, die sich trocknen lassen, eignen sich auch zu Pilzmehl. Zu diesem Zwecke dörrt man sie, bis sie brüchig sind, zerstösst sie zu Pulver und gibt dasselbe in Gläser. Dies ist eine ganz vorzügliche und bequeme Würze zur Verbesserung von Saucen, Füllungen und dergleichen. Hiezu eignen sich alle stark aromatischen Pilzarten.

(Fortsetzung folgt.)

Die rechtliche Verantwortung des Pilzbestimmers als Mittel zur Bekämpfung der Pilzvergiftungen.

Von Dr. iur. Josef Bugmann, Zürich *)

A. Einleitung.

Jedes Jahr bringt uns eine grössere oder kleinere Zahl von Pilzvergiftungen. Immer wieder fallen wertvolle Menschenleben den Giftpilzen zum Opfer. Keine Statistik nennt uns zuverlässig alle jene Fälle, wo ein gnädiges Schicksal, höhere Hilfe und ärztliche Kunst die Pilzgiftpatienten nach oft langem Siechtum Gesundheit und Arbeitsfähigkeit wieder erlangen liessen. Diese Tatsachen beweisen immer wieder die Notwendigkeit der geeigneten Organisation und deren Ausbau zur Bekämpfung der Pilzvergiftungen. Viele Wege sind gangbar.

Der Staat hat gesetzliche Vorschriften erlassen, in denen er diejenigen Pilze, die als Lebensmittel in Verkehr gelangen sollen, einer besondern Kontrolle unterwirft [1]). Diese muss in den Gemeinden eingerichtet werden, in welchen die Pilze in Verkehr gebracht werden sollen [2]). Es bestehen aber meistens keine behördlichen Organisationen, wo der Pilzsammler über seine Ernte für den eigenen Gebrauch oder der Pilzesser, der z. B. ein Geschenk von unkontrollierten Pilzen für sich erhalten hat, sich bei einer zuständigen Amtsstelle Auskunft holen kann [3]). Einen andern Weg schlagen unser Verband schweiz. Vereine für Pilzkunde und seine Mitglieder ein. Sie glauben unter anderem, durch Verbreitung der Pilzkunde weiteren Kreisen die genaue Kenntnis der Pilze, besonders der giftigen beibringen zu müssen, um so die Pilzvergiftungen zu verhüten. Es sei auf die Pilzkontrollstellen in unseren Vereinen hingewiesen, die von den einzelnen Pilzbestimmern oder den Pilzbestimmerkommissionen für die Vereinsmitglieder unseres Wissens überall unentgeltlich besorgt werden.

Indem wir im folgenden auf die Verantwortung hinweisen, die von Gesetzes wegen auf den Pilzbestimmern lastet, indem wir auf die gesetzlichen Handhaben aufmerksam

*) Beitrag zum 20jährigen Jubiläum des Verbandes schweizerischer Vereine für Pilzkunde.

[1]) Schweiz. Eidgenossenschaft: Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 26. Mai 1936 (zitiert LMVO.), Art. 203—207.

Kanton Zürich: Vollziehungsverordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 14. April 1938 (zit. Zü.VO.), § 31.

Kanton Graubünden: Kantonale Verordnung betreffend den Verkehr mit essbaren Pilzen, vom 30. Mai 1934 (zit. Grbd.VO.).

Kanton Genf: Réglement sur la vente des champignons, du 10 juin 1932.

[2]) Stadt Zürich: Reglement über den Verkauf und die Kontrolle von essbaren Pilzen, vom 7. August 1937 (zit. Zü. Regl.). Im Art. 1 werden die Funktionen der städtischen amtlichen Pilzkontrolle der «Direktion des Botanischen Gartens der Universität Zürich» übertragen.

Stadt Luzern: Verordnung betreffend die Kontrolle und den Verkauf von Pilzen, vom 30. Dezember 1937 (zit. Lu.VO.).

Stadt Solothurn: Verordnung betreffend den Verkauf von essbaren Schwämmen (Pilzen), vom 12. Juli 1926 (zit. So.VO.) u. a. m.

[3]) Diese Organisation ist in der Stadt Zürich gemäss §§ 2 und 12 Zü. Regl. geschaffen worden, ebenso in Luzern gemäss Art. 6 Lu.VO.