

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 32 (1954)

Heft: 12

Artikel: Kleine Plauderei über Pilzkonserven

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933780>

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: 19.01.2026

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

und ein Blatt aufnehmen – war die nächste Reaktion meines Denkorgans. Doch siehe, die Blätter waren angewachsen und entpuppten sich wirklich als Pilze mit eigenartiger roter Tönung. Mangels eines geeigneten Behälters versorgte ich die Pilze im Tschopensack (Tschopa = Rock). Zu Hause nahm ich sofort das Vademekum zur Hand, um dasselbe mehrerermaß von vorn nach hinten und von hinten nach vorn zu durchstöbern, ohne Erfolg. Immerhin blieb ich stets bei der Gattung *Stereum* hängen, ohne aber etwas Passendes zu finden. Herr Dr. J. Favre in Genf, dem ich die Pilze sandte, hatte die Freundlichkeit, sie als *Stereum hirsutum* (Willd.) Fr., Striegeliger Schichtpilz, zu bestimmen. Eigentümlich ist, daß, wenn es wenig Pilze hat, man meist etwas Seltenes entdeckt. *Stereum hirsutum* soll zwar nach Ricken häufig sein, doch ist er anscheinend an Laubwald gebunden, und letzterer fehlt in unserer Gegend.

Eigentlich wollte ich von Pilzen erzählen, die uns nachlaufen. Bis jetzt konnte ich nur konstatieren, daß sie *fortgelaufen* oder ausgewandert waren. Sandholz brachte ich dann gleichwohl noch einen Haufen zusammen, um es im Laufe des Spätherbstes zu Hause zu verarbeiten. Als ich einmal, in diese Arbeit vertieft, wiederum ein Stück in die Hände nehmen wollte, was mußte ich da sehen? Zwei ausgewachsene Blätterpilze blickten mir entgegen, und zwar *Nematoloma capnoides* Fr., der Rauchgraue Schwefelkopf. Mich haben noch selten Pilze so gefreut wie diese beiden Schwefelköpfe. Es war wie ein Gruß aus einer anderen Welt. Da wird man wohl von Pilzen reden dürfen, die uns nachlaufen.

Liebe die Pilze

Von O. Zingg

Liebe die Pilze, die Erde, den Weg durch die Welt,
In den Matten stehn Morcheln im Schatten mit lachendem Licht,
Und dein Gesicht schimmert im Glanze des Glückes erhellt.

Liebe die Pilze, die Tiere, die Bäume und das Blühn!
Alle die Wälder lieb' ich auch selber.
Mit frohem Gesang, mit heiterem Gang,
Drin sich dein Herz darf jubelnd versprühn.

Liebe die Pilze, die Wolken, den Traum,
Die lockenden Farben, die Pilze all' haben!
Liebe durchweht alles, was lebt,
All deiner Tage goldenen Saum.

Kleine Plauderei über Pilzkonserven

Das Konservieren der Pilze in einer haltbaren Form, wobei das Gefäß geöffnet und geschlossen werden kann, ohne daß die konservierten Pilze ungenießbar werden, wäre das altbekannte In-Essig-Einmachen. Was natürlicherweise nicht je-

dem Gaumen zusagt und erlaubt, die Pilze in irgendeinem anderen Gericht, ohne den Essiggeschmack beizubehalten, zu gebrauchen.

Das Sterilisieren ist auch keine Universallösung, da beim Öffnen der Gläser immer der ganze Inhalt gebraucht werden muß. Das Eingefrieren, das einige Sektionen schon einige Zeit mit gutem Erfolg anwenden, kann natürlich nicht überall gemacht werden, da die Tiefkühlhäuser fehlen.

Vor drei Jahren, als wir reiche Ernte an Märzellerlingen einbrachten, hieß es: «Schade in Essig einzumachen, aber doch Sterilisieren.»

Da grub ein Pilzfreund von mir ein altes Rezept aus, und wir machten die verschiedensten Proben, und das Ergebnis war eine Universallösung, welche ich hier in dieser Plauderei bekanntgeben will.

Also sprach Hansii zu Georgii: «Griechischer Sud» heißt das Ding, und du wirst staunen, man kann die Gläser oder Töpfe auf- und zumachen, ohne daß die Pilze ungenießbar würden.

Man nimmt, heißt es in jedem Kochbuch, sauber gereinigte Pilze, große werden geteilt, kleine bleiben ganz, und läßt sie *drei Minuten in kochendem Salzwasser* sieden und nachher abtropfen. Darauf bereitet man den Sud vor. Man nimmt 1 Teil Wasser, $1\frac{1}{2}$ Öl und 1 Teil Essig (diesen Teil Essig vielleicht nochmals teilen zugunsten des Öls), läßt darin Pfefferkörner, Senfkörner, Basilikum, eine Nelke, ein Lorbeerblatt und kleine ganze Zwiebeln kochen, beim Siedepunkt fügt man die abgetropften Pilze bei und läßt *alles 20 Minuten kochen*; dann werden die Pilze heiß eingefüllt und verschlossen. Das gewisse Würzen oder die Essigbeigabe kann je nach Gaumen geschehen. Die so konservierten Pilze können sowohl als fertiges, kaltes Gericht wie auch als Beigabe zum Braten oder als Salat und als fertiges warmes Gericht ohne weitere Zutaten gebraucht werden. Wenn man nicht alle Sauce gebraucht hat, kann sie als fertige Salatsauce verwendet werden, was die Hausfrau zu schätzen weiß. *Es ist darauf zu achten, daß immer Öl im Glase verbleibt. Also zuerst umrühren und dann herausnehmen!* Keine Angst, daß die Pilze verkochen; sie bleiben schön «kech», wenn man sie in gutem Salzwasser vorkocht wie oben angegeben. Wer probiert's? En Guete! H/G iii

Rückblick und Ausschau

Die nun zu Ende gehende Pilzsaison 1954 hat uns Pilzlern etliche Knacknüsse zu «küstigen» gegeben.

Während der Frühling und nasse Sommer unsere Anstrengungen der Pilzsuche auf selten harte Geduldsproben stellten und so viele Wünsche unerfüllt ließen, hat der Herbst den Pilzsegen in einer Mannigfaltigkeit nachgeholt, welche sowohl zeitlich (programmgemäß) wie quantitativ alle unsere langjährigen Erfahrungen überraschte. Denn wie oft konnten wir an den Pilzbestimmungsabenden noch Frühsommerpilze und dazu Spätlinge von ganz raren Arten finden, deren Wachstum irgendwie an ganz abnormalen Standorten und zu ungewohnten Zeiten vor sich gegangen war.

Daß sich dadurch die projektierten Anlässe der örtlichen und regionalen Vereine und Verbände (Pilzausstellungen, teils mit Pastetliaktionen) auf den relativ kur-