

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 59 (1981)  
**Heft:** 8

**Rubrik:** Pilzrezepte = Recettes pour champignons ; Pilz-Sprichwörtliches

### **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:** 28.01.2026

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

## Pilzrezepte

### August: Pilze à la Vienna

Zutaten: 500 g Pilze (frisch oder tiefgefroren), 1 Kaffeetasse gehackte Petersilie, etwas Öl oder Butter,  $\frac{1}{4}$  l Schlagrahm und  $\frac{1}{4}$  l Milch (oder  $\frac{1}{2}$  l Kaffeerahm), 1–2 Esslöffel Essig, 1–2 Esslöffel Mehl, Aromat, gemahle-  
ner weisser Pfeffer, Maggi flüssig, Bouillonwürfel zum Würzen.

Zubereitung: Die gehackte Petersilie in Öl oder Butter andämpfen. Die geschnittenen Pilze in die Pfanne geben (tiefgefrorene Pilze nicht auftauen) und zugedeckt auf kleiner Flamme dämpfen, bis der eigene Saft eingezogen ist. Schlagrahm und Milch (oder Kaffeerahm) mit Mehl binden und hinzufügen. Nach Geschmack mit Aromat, Pfeffer, Maggi und evtl. Bouillonwürfel würzen. Je nach Pilzsorten 20–40 Min. leicht kochen lassen. Kurz bevor man die Pilze vom Feuer nimmt, noch etwas Essig hinzufügen. Dazu reiche man Trockenreis oder Knöpfli. Als Beilage passen Pfirsiche aus der Dose oder gekochte Apfelhälften – kein Salat.

## Recettes pour champignons

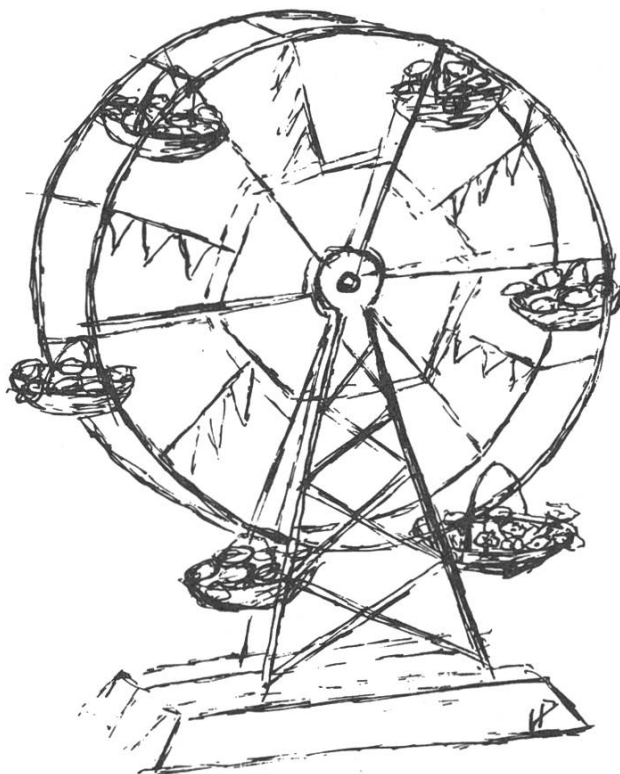
### Août: Champignons à la Vienna

Ingrédients: 500 g de champignons (frais ou congelés), 1 tasse à café de persil haché, un peu d'huile ou de beurre,  $\frac{1}{4}$  l de crème fouettée et  $\frac{1}{4}$  l de lait (ou  $\frac{1}{2}$  l de crème à café), 1–2 c.s. de vinaigre, 1–2 c.s. de farine, poivre moulu, Maggi liquide, cube Maggi pour assaisonner.

Préparation: Faire revenir le persil haché dans l'huile ou le beurre. Y ajouter les champignons émincés (ne pas décongeler les champignons congelés) et cuire à couvert à petit feu jusqu'à réduction du propre jus. Ajouter le lait, la crème et la farine après les avoir liés. Assaisonner selon goût avec Aromat, poivre, Maggi liquide et si nécessaire le cube Maggi. Selon l'espèce de champignon laisser mijoter 20 à 40 minutes. Avant de retirer du feu, ajouter un peu de vinaigre. Servir avec du riz créole ou des knöpfli. Des pêches en conserve ou des moitiés de pommes cuites conviennent comme garniture – pas de salade.

(Traduction: M. Meizoz)

H. Portmann, äussere Schmiede, 6218 Ettiswil



## September: Zigeunerschnitten suprême

Zutaten: 1 kg Zigeuner (*Rozites caperata*), Hüte und Stiele gesondert, 1 Zwiebel, wenig geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer, 2 Esslf. Marsala oder Portwein, 2 Teelf. Zitronensaft, 1 Knoblauchzehe, je ein Blatt Pfefferminze, Zitronenmelisse, Salbei, Liebstöckel und Basilikum, je ein Zweiglein Thymian, Majoran und Bohnenkraut, 1 kleines Sträusschen Petersilie, 75 g Kochbutter. Für die Sauce: 50 g Kochbutter, 1 Esslf. Mehl, 1 Glas Hühnerbouillon, 2 dl Rahm, 1 Eigelb. Toastschnitten.

Zubereitung: Zwiebel und Stiele der Zigeuner fein hacken und in Butter andämpfen, die in Scheiben geschnittenen Hüte begeben, Muskatnuss beifügen, leicht salzen und pfeffern, Marsala oder Portwein zugeben und das Gericht etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze schmoren lassen, den Knoblauch und die Kräuter fein hacken und unter das Gericht mischen. Nochmals 10 Min. schmoren lassen. Zuletzt den Zitronensaft dazugeben.

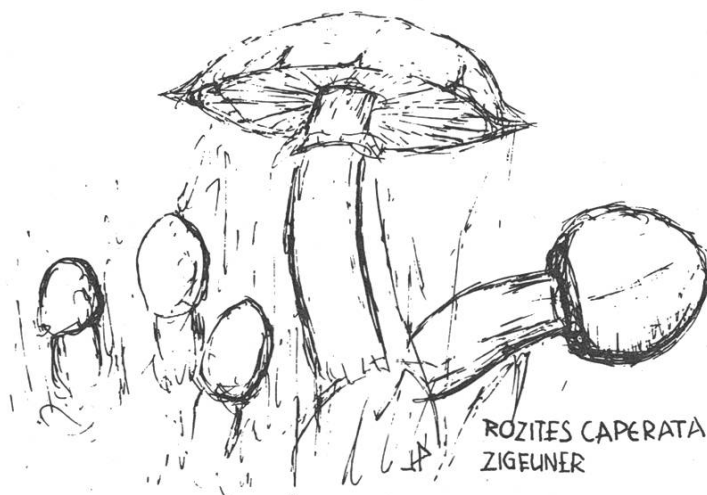
Sauce: Das Mehl in der Kochbutter leicht anschwitzen. Es muss hell bleiben. Unter ständigem Rühren die Bouillon nach und nach begeben. Sobald die Sauce zu köcheln beginnt, die Hitze ganz klein stellen und etwa 20 Min. weiterköcheln lassen. Die Pfanne vom Feuer nehmen und das zerquirte Eigelb sorgfältig unterziehen, den Rahm begeben. Wenn nötig, noch etwas salzen. Das Pilzgericht erhitzen, mit der Sauce mischen und über warme Toastschnitten anrichten.

## Septembre: Tranches aux pholiotas ridés suprême

Ingrédients: 1 kg de pholiotas ridés (chapeaux et pieds séparés), 1 oignon, un peu de muscade râpée, sel, poivre, 1 c. s. de Marsala ou Porto, 2 c. à thé de jus de citron, 1 gousse d'ail, une feuille de chaque, menthe, mélisse, citronnelle, sauge, ache et basilique, une branche de thym, de marjolaine et de sarriette, 1 bouquet de persil, 75 g de beurre de cuisine. Pour la sauce: 50 g de beurre de cuisine, 1 c. s. de farine, 1 verre de bouillon de volaille, 2 dl de crème, un jaune d'œuf et des tranches de toast.

Préparation: Faire revenir dans le beurre l'oignon et les pieds de pholiotas hachés fin, y ajouter les chapeaux coupés en tranches, une pointe de muscade, saler, poivrer, ajouter le Marsala et laisser cuire environ 10 min. à feu moyen, ajouter l'ail et les herbes aromatiques hachés fin. A la fin, ajouter le jus de citron.

Sauce: Faire revenir légèrement la farine dans le beurre. Elle doit rester claire. Y ajouter le bouillon petit à petit en remuant. Sitôt que la sauce commence à bouillir, réduire la chaleur et laisser mijoter env. 20 minutes. Retirer la casserole du feu, ajouter avec précaution le jaune d'œuf préalablement remué, puis la crème. Si nécessaire, saler un peu. Réchauffer la préparation de champignons, la mélanger à la sauce et étendre sur des tranches de toast chaudes.



Ist gar teuer guter Rat – hilft vielleicht ein Pilz-Zitat:

Wer Spore und Myzel nicht ehrt, ist den gefüllten Kopf nicht wert!

H. Klein, Normannenstrasse 21, 3018 Bern

### Quelques problèmes à propos du genre *Lepista*

Si l'on désire déterminer un champignon à lames, une des premières questions qui vient à l'esprit est de savoir à quel genre il appartient. Cette question n'offre guère de difficulté dans le cas des Russules, Lactaires ou Coprins, mais reste délicate à d'autres occasions et nécessite parfois l'utilisation du microscope, de réactifs chimiques, etc.

Pour ce qui est du genre *Lepista*, il en va tout autrement. Les espèces sont assez facilement reconnaissables macroscopiques du genre sont difficiles à cerner.

Autrefois, les espèces du genre *Lepista* étaient classées dans les genres *Clitocybe*, *Tricholoma* et *Paxillus*. Quant au genre *Lepista*, il ne fut créé qu'en 1870 et ne trouva pas grâce aux yeux des mycologues; par contre, le genre *Rhodopaxillus* créé par Maire en 1913 fut immédiatement adopté pour les espèces à spores ornées et rougeâtres (il est actuellement considéré comme synonyme de *Lepista*). Lorsque le genre *Lepista* fut redécouvert, nombreuses furent les espèces à y être transférées et on y inclut même un groupe qui devint la section *Inversae*, caractérisée par des espèces à spores ornées de couleur crème.

Un critère fondamental du genre *Lepista* sont les spores ornées; mais il a fallu admettre entre-temps la possibilité d'y inclure également des espèces à spores lisses dont le représentant le plus connu est certainement *L. nebularis* (*Clitocybe nebuleux*). Ce transfert a été nécessité parce que les spores de cette espèce sont cyanophiles (réagissent positivement au bleu coton) alors qu'elles ne le sont pas ou peu chez les *Tricholoma* et *Clitocybe*.

L'histoire du genre *Lepista* n'est pas pour autant terminée. Bigelow & Smith ont réunis, par exemple, les genres *Lepista* et *Clitocybe*: les planches suisses incluent les espèces *L. gilva* et *L. inversa* dans le genre *Clitocybe*: Chez Singer enfin, *L. nebularis* figure (toujours?) dans le genre *Clitocybe*.

Les caractéristiques macroscopiques du genre *Lepista* sont donc difficiles à établir:

- Sporée variable allant du blanc au jaunâtre ou au brun-rougeâtre clair.
- Dans la clé «spores blanches» de Moser ne figure pas le genre *Lepista*, mais il figure, par contre, dans la clé des caractères microscopiques «spores blanches non amyloïdes»; ainsi, il n'est pas possible de déterminer macroscopiquement une *Lepista* à spores blanches.
- La section *Inversae* est caractérisée par des lames serrées et décurrentes, caractère qui existe également chez *L. densifolia* qui, à cause de ses spores roses-rougeâtres devrait figurer dans la clé «spores roses», mais n'y est pas.
- Les mentions «sporées rarement blanchâtres» ou «rarement lisses» gagneraient en précision si elles étaient accompagnées par le nom des espèces concernées.

Remarquons aussi que certains champignons ont un sosie, comme par exemple *L. rickenii* et *L. luscina* qui sont, les deux, de couleur gris-brun et guttulés:

- dans les ouvrages de vulgarisation, seul est figuré *L. rickenii*; la description par contre correspond plutôt à *L. luscina*;