**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
**Band:** 4 (1926)
**Heft:** 6

**Rubrik:** Der Champignon und seine Zucht ; Kochrezept

**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:** 11.07.2025

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

nenkamm wie sichs gehört, auf dem Boden wächst. Aber erst die Butterpilze sind gut meinte «Hans», nur haben sie so schmierige Hüte, die man abziehen muss, dann schmecken sie ähnlich wie Obst, sind als Gemüse, gebraten oder gebacken vorzüglich. Der Lehrer sagte, die Spitzmorchel sei aber noch vorzüglicher und könne man dieselbe sofort gebrauchen, während man ihre Freundin die Lorchel erst abbrühen müsse, beide sind sehr nützlich und lassen sich gut zum Trocknen verwenden. Bei Tante im Försterhause essen wir köstliche weisse Pilze, das Fleisch war wie ganz feiner Fisch, es waren Tintenschopfpilze, diese haben auch einen Bruder, den echten grauen Tintling, aus dem man Schreibsaft machen kann. Die Tintlinge kann man nur jung verwenden und zu kräftigen Brühen. Den Stoppelpilz dürfen wir auch nicht vergessen mit dem kurzen dicken Stiel fast am Boden sagt er: na du Kleiner merke dir, dass ich nur jung am Besten schmecke! Der Pilz wächst gerne im Kreise, was man Hexenring nennt. Zum Schluss hatte Grete noch einen vergessenen entdeckt, er heisst: Brätling, den kann man auch roh essen, auch gebraten schmeckt er sehr gut!

Hans und Grete hatten ordentlich aufgepasst und konnten die Freunde hübst bei Namen nennen. Doch der Vortrag soll nicht blos für Hans und Grete sein, sondern auch für die übrige Jugend, damit sie die drolligen Gesellen da draussen, die so gut schmecken, besser kennen lernen und dann noch eine andere Freude bekommen, als blos köpfen und niedertreten! Auch der Pilzverein würde es begrüssen, wenn dadurch später Mitglieder herangezogen würden!

E. F. Winterthur.

## Der Champignon und seine Zucht.

Unter den vielen essbaren Pilzen nimmt der Champignon durch seine Feinheit im Geschmack, hohen Nährwert und vielseitigen Verwendung in der Küche eine besondere Stellung ein.

Man findet ihn wildwachsend im Freien, in Feld und Wald. Trotzdem er, dort gesammelt, in grossen Mengen in die Küche wandert, wird die Nachfrage hierdurch keineswegs gedeckt. Wir besitzen daher besonders in der Nähe grosser Städte umfangreiche Champignonzuchtanstalten, und haben in Friedenszeiten vor allem aus grosse Mengen dieses vortrefflichen Pilzes eingeführt. Die Champignonzucht kann, in Grossanlagen richtig betrieben, eine sehr gute Einnahmequelle bilden. Die Preise für gute Ware sind hoch, so dass der Pilz leider nicht, wie es sein sollte, als billiges und gesundes Volksnahrungsmittel Verwendung findet. Die im Freien wildwachsenden Champignons erscheinen nur in wenigen Sommermonaten; ihre Güte ist zudem oft nicht hervorragend, so dass ihr Auftreten gegenüber dem grossen Bedarf nicht sehr ins Gewicht fällt.

Die Aufzucht des Pilzes stellt gewisse Ansprüche an die Oertlichkeit, besonders aber an die Temperatur des Raumes, in dem er gezogen wird. Im Sommer liebt er nicht zu feuchte Plätze unter Laubbäumen in Spargelanlagen, abgetragenen Frühbeetkästen, leeren Ställen und kühlen Kellerräumen. Im Winter kommen warme Keller, auch Stallungen, besonders angelegte Schwammhütten, auch Treibhäuser in Frage. In allen Räumen aber muss auf genügende Zufuhr von frischer Luft besonders geachtet werden. Die Temperatur darf nie unter 8 und nie über 18 Grad Reaumur sein. Ausserdem ist der Champignon sehr empfindlich gegen Nässe von oben und unten. Sehr wichtig für die Kultur ist die Beschaffenheit der Champignonbrut. Einige Zeilen werden uns darüber belehren, was unter dieser zu verstehen ist. Der Champignon vermehrt sich, wie alle Pilze, aus Sporen, die sich auf der Unterseite des Pilzhutes befinden; sie sind zuerst blassrosarot, später rotbraun und zuletzt fast schwarz. Diese Sporen sind staubfein und fallen nach dem Reifwerden zu Boden. Sie gehen indessen zum allergrössten Teile zu Grunde. Um keimfähig zu werden, müssen sie einen Weg durchmachen, zu dem sie in der Natur nur in den seltensten Fällen Gelegenheit finden.

(Fortsetzung folgt)

## Kochrezept.

Th. Rinner, Winterthur.

Damit die Begierde der Gäste,
Im Anfang nicht werde zu laut,
Entferne zuerst meine Beste,
Von den Pilzen, Erde und Haut.

Zerschneide die Schwämme in Stücke,
Breit und dünn, wie es sollte sein,
Und schneide mit trockenem Blicke,
Peterli und Zwiebel schön fein.

Jetzt nimm vom Fette dem besten,
Ein Stück, wie ein Hühnerei gross,
Und lass die Zwiebel gelb rösten,
In der Pfann erhitzendem Schoss.

Nun schütte die Pilze zu diesen,
Mehl, Kümmel streu' drauf herum,
Dann wende es ohne Verdriessen,
Recht tüchtig und fleissig um.

So lässt du dieselben dann braten,
Nicht allzulang, dann gebe du,
Salz, Pfeffer nach deinem Beraten,
Und «Maggi» paar Tröpfchen dazu.

Dann rühre recht gut das Gesagte,
Und richt's auf der Platte an,
Gib Peterli und was gehackte,
Zitronenschalen daran.

Ist dann die Kochkunst gut gelungen,
Stell eilig es in Tisches Mitt,
Mit «Hoch den Pilzen» wird's besungen,
Verzehrt mit gutem Appetit!

# Verschiedenes.

## Bücherbesprechungen.

Adna-Sammlung aus der Natur, Band 4/5 Pilze. Herausgegeben von Prof. Dr. Spilger, zu 4 Mark 50 Pf.

*Röhrlinge, Porlinge, Stachelpilze,* mit 32 farbigen Tafeln. K. G. Lutz, Verlag, Stuttgart.

Unter diesem Titel ist ein handliches Büchlein erschienen, in das sich wohl mancher Pilzler recht vertiefen kann. Wenn auch der kleinste Teil der vielen Abbildungen freie Naturwiedergabe ist, so hat doch der Verfasser hauptsächlich Originalabbildungen der Autoren zur Wiedergabe gewählt. Dem gewöhnlichen Sterblichen sind doch die selteneren Pilzwerke nicht zugänglich, deshalb ist für ihn diese Bilderwiedergabe aus solchen Werken recht interessant. Die Beschreibungen der Röhrlinge, sowie einige Originalbilder sind von Herr Kallenbach, wertvoll sind dabei seine Anmerkungen bei verschiedenen zweifelhaften Arten.

Von den Abbildungen über Röhrlinge sind die wenigsten in den volkstümlichen Büchern zu finden, um so weniger noch die 100 Abbildungen über Porlinge und Stachelinge, die dem Büchlein einen ganz besondern Reiz verleihen.

Mancher Pilzfreund dürfte hiedurch angeregt werden auch den Holzpilzen vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken.

A. Flury.

## Interessante Ecke.

**Karbolgeruch im Fleische von gewissen Champignons.**

Ueber dieses Thema ist schon des öftern geschrieben worden, ohne dass man zu einem Resultate gelangte. Der nachfolgende Zeitungsartikel erleichtert es unter Umständen, diesem unangenehmen Geruche auf die Spur zu gelangen, indem es gar nicht ausgeschlossen ist, dass hierin zufällig vorhandene metallische Bestandteile, wie man sie sehr oft inner und ausserhalb der Waldränder vorfindet, eine gewisse Rolle spielen. Wir lesen im Tagesanzeiger:

**Kleine Ursachen, grosse Wirkungen.** Wer schon regelmässig das Eglisauer Mineralwasser konsumiert hat, der musste auf die Tatsache stossen, dass dieses Tafelwasser oftmals einen üblen Beigeschmack hatte, karbolig, wie man im Volksmund sagte. Nach den Ursachen dieses Uebelstandes wurde seit Bestehen